ROK I-szy 24 SIERPIEŃ 1935 R. Opłata pocztowa uiszczona ryczałtem.

PRAKTYCZNA PANI

№ 26

DOBRA OBYWATELKA

TYGODNIK ILUSTROWANY

WYCHODZI W. KAŻDĄ SOBOTĘ

30 gr.

Prenumerata miesięczna 1 zł.

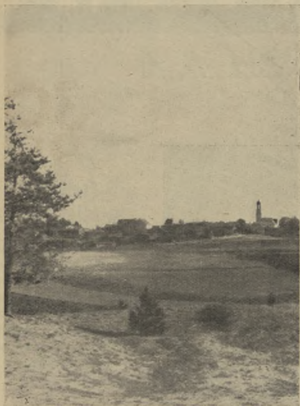
Numer ten zawiera 24 str. tekstu z rycinami i kolorowemi modelami sukien oraz osobny arkusz z tablicą krojów i wzorami robót.

Treść:

Raz, dwa — nowela.
Wyspa pełna krasy.
Uczmy się widzieć.
Co o tem Panie myślicie?
Racjonalna kosmetyka.
Odnawianie mieszkania.
Piwnica i śpiżarnia.
W sezonie pomidorów.
Zakładanie sadu.
Wyrób wina w domu.
Jak umawiać pracownice domowe.
Początek nowego sezonu.
Ze świata.
Mody i roboty.
Humor.
Telefon od „Praktycznej Pani."
Radjo.
Przepisy kulinarne.



ZE ŚWIECIA I POWIATU







Malownicza stolica Borów Tucholskich, punkt skrzyżowania głównych gościńców wiodących przez osiedla Borowiaków, MIASTECZKO OSIE, przez które prowadzi główna droga do Prus Książęcych. Drogą tą w 1806 r. uciekał król pruski przed huraganowym pochodem Napoleona I. Na zdjęciu pierwszem słynna „DROGA Napoleona", rozszerzona z jego rozkazu i widok ogólny miasteczka Osie w powiecie świeckim na Pomorzu.

Na zdjęciu drugiem KOŚCIÓŁ KATOLICKI W OSIU z r. 1822 odnowiony przed rokiem.

ŚWIECIE — wieża i wejście do kościoła pobernardyńskiego (barok) wzniesionego w r. 1720 na miejscu dawnego zamku. Obecnie w zabudowaniach poklasztornych mieści się zakład dla umysłowo chorych.

ŚWIECKIEGO NA POMORZU

ŚWIECIE — FARA zbudowana na miejscu starego kościoła z czasów Bolesława Chrobrego, trójnawowa, gotycka, pochodzi z początku XV w.

Corocznie nawiedzana przez powodzie, przez które wnętrze bardzo jest zniszczone. Wieżę wzniósł Jerzy Konopacki starosta Świecki w początku XVI stulecia.

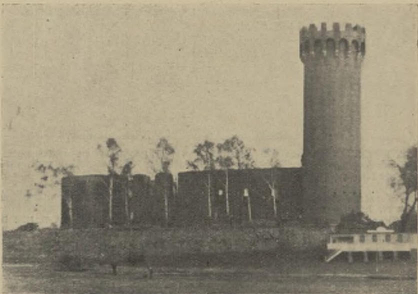
Obydwa zdjęcia przedstawiają tenże kościół farny.



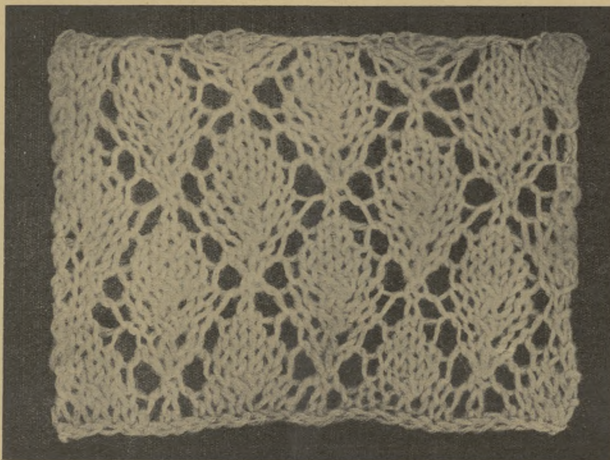


Fara i Zamek w Świeciu należą do najstarszych zabytków na Pomorzu.

ŚWIECIE — Zamek z 1245 r. wzniesiony przez księcia Świętopełka pomorskiego — zniszczony w 1309 r. — następnie odnowiony w 1341 r. Liczne powodzie naruszyły mury, zniszczenia dokończył w XVIII w. Fryderyk II pruski. Na rozkaz Fryderyka Wilhelma IV rozbiórkę wstrzymano a nawet odnowiono jedną z czterech wież w r. 1843. Typowy zamek wodny położony między Wisłą, Czarną Wodą i kanałem łączącym te rzeki.



WZÓR ŚCIEGU „STAROŻYTNEGO"



Bardzo efektowny deseń, który, gdy się zrobi z bardzo cienkiej wełny, wygląda jak koronka.

Zaczynać i kończyć każdy rząd oczkiem brzegowem. Wszystkie rzędy parzyste robić na lewo.

Próbka 30 oczek.

1 rz.: (prawa strona roboty) 1 ocz., 2 ocz. razem, 2 oczka ×, 1 ocz. narz., 1 ocz., 1 ocz. narz., 2 ocz., 3 oczka przerobić razem, 2 ocz. i t. d. od ×.

3 rz.: 1 ocz., 2 ocz. razem, 1 ocz. ×, 1 ocz. narz., 3 ocz., 1 ocz. narz., 1 ocz., 3 ocz. przerobić razem, 1 ocz. i t. d. od ×.

5 rz.: 1 ocz., 2 ocz. razem ×, 1 ocz. narz., 3 ocz., 1 ocz. narz., 3 ocz. przerobić razem i t. d. od ×.

7 rz.: 2 ocz. ×, 1 ocz. narz., 2 ocz., 3 ocz. przerobić razem, 2 ocz., 1 ocz. narz., 1 ocz. i t. d. od ×.

9 rz.: 3 ocz. ×, 1 ocz. narz., 1 ocz., 3 ocz. przerobić razem, 1 ocz., 1 ocz. narz., 3 ocz. i t. d. od ×.

11 rz.: 3 ocz. ×, 1 ocz. narz., 3 ocz. przerobić razem, 1 ocz. narz., 3 ocz. i t. d. od ×.

Powtarzać od 1-go rzędu.

RAZ... DWA...

NOWELA.

Pani Marja obudziła się. Wyprostowała nogi pod miękką kołdrą. Wszędzie jednakowo ciepło. Przytuliła się mocniej do rozgrzanej, gładziutkiej poduszki. Przyjemnie.

To dziś przyjeżdża Maks. Uśmiechnęła się.

Wyciągnęła rękę, nacisnęła guzik dzwonka. Raz, dwa...

Gołe ramię odczuło chłód. Schowała je szybko z powrotem.

Czy to nie palono dziś? Trzeba żeby w gościnnym pokoju było bardzo ciepło.

Pociąg o drugiej. Myśli biegną tak szybko.

Niewiadomo czy Andzia wyprasowała białą kombinezkę? Co by tu zrobić na obiad? Może indyka. Na dworzec pojadę, obiecałam. Niby do miasta po sprawunki. Cóż ta Andzia?

Wyciąga rękę raz jeszcze. Raz, dwa... Może dzwonek nie dzwoni?

Raz, dwa... Raz, dwa...

Uchylają się ostrożnie drzwi.

— Czy jaśnie pani, każe śniadanie?

— To Piotr? a Andzia gdzie, czy chora?

— Nie wiem, proszę pani, poleciała gdzieś. Ja w tej chwili...

A gdy Piotr przynosi śniadanie i ustawia je przy łóżku na stoliku, pani się gniewa. Cóż z tego, że zwolniła Andzię, już dawno powinna była wrócić.

— Kiedy ona proszę pani wszystko równo jak szalona.

— A bo co? — pyta niezorjentowana pani..

— Kto ją wie, po całych dniach lata. Już póki była dobra to była, a teraz...

— Oj jakie to nudne, — myśli pani — znów trzeba szukać nowej pokojówki, uczyć, przyzwyczajać się. I czego taka lata, do kogo? Żeby jeszcze w niedzielę, ale tak w powszedni dzień...

W piecu nie napalone; wanna nie przygotowana i z pewnością biała kombinezka niewyprasowana. A właściwie modne znowu są tylko białe.

Przecież trudno potem w ciągu dnia się przebierać.

Tak, stanowczo trzeba Andzię odprawić. Do tego taka brzydka, co za dzikie pretensje do życia!

Pani Marja odstawia filiżankę z niedopitą kawą i przeciąga się rozkosznie.

Za kwadrans dwunasta. Pociąg przychodzi o drugiej, czas wstawać.

Raz, dwa, trzy... naciska dzwonek.

— To Piotr, a niema jeszcze Andzi? Co, kąpiel może być za godzinę?

Ależ to niemożliwe.

Pani Marja jest bardzo zdenerwowana. Narzuca szlafrok, będzie się ubierać. Ale gdzie są klucze od bieliźniarki? Może na toalecie, albo na stoliku nocnym, w szufladce, we wszystkich szufladkach, na półeczce, na biurku, na krzesłach, na fotelu, pod fotelem, pod łóżkiem...

Ależ to okropne. Andzia zabrała klucze ze sobą.

Raz, dwa, trzy... znów dźwięczy dzwonek.

— No i dlaczego Piotr nie przychodzi kiedy dzwonię? Ogłuchliście chyba wszyscy. Cierpliwości trzeba świętej. Czy Piotr nie wie gdzie są moje klucze od bieliźniarki? No oczywiście, że nie wie taki safandula by co wiedział. Banda a nie służba. Co za czasy.

A gdy mąż przychodzi by oświadczyć, że już jedzie do miasta, pani Marja ma ochotę płakać.

— Zaczekaj pół godziny, ja muszę, doprawdy koniecznie muszę być w mieście. Wiem, że możesz sam być na dworcu po pana Maksa, nie o to mi chodzi, ale mam sprawunki i wogóle...

Mąż nie może, nie chce zaczekać, ma umówioną godzinę w starostwie.

Pani Marja siada na łóżku. Bose nóżki, w czerwonych pantofelkach są skrzyżowane, szlafrok odpięty. Płacze.

Słychać pośpieszne kroki, do pokoju wpada duża, brzydka dziewczyna, o piegowatej cerze i zadartym nosie. Biegnąc zapina biały fartuch.

Podchodzi do pani i całuje ją w rękę.

— Niech jaśnie pani nie gniewa się... brat zachorował.

— Przedewszystkiem niech Andzia nie kłamie. Znam się na takich wykrętach.

W piecu nie napalone, wanna nie przygotowana i... klucze mi gdzieś zginęły. Miałam takie ważne sprawy w mieście, poszłaś sobie, no i ja poprostu byłam uwięziona.

— Przecież bieliźniarka i szafa otwarte, proszę pani, a klucze w zamku sterczą...

— Tem gorzej, tem gorzej! I po nocach latasz. Wiem, wiem, tego tolerować nie mogę. Może i tu kawalerów przyjmujesz? Nie pozwolę robić w moim domu schadzek. Z miejsca wyrzucę i świadectwa nie dam, do biura zaskarżę!

Pani Marja sięga po chusteczkę do nosa. Andzia stoi na środku pokoju. Duże czerwone ręce ma opuszczone wzdłuż ciała, patrzy przed siebie. W duszy Andzi rośnie bunt. Ambicja każe powiedzieć: — I owszem, pani będzie łaskawa mnie rozliczyć, już sama dawno chciałam... Ale nieprawda, nieprawda. Sama nie pójdzie stąd nigdzie, chociaż wyśmiewa ją gospodyni i dokucza ten honorowy Piotr, a każdy jeden daje za siebie robić, a pani o jej jaka charakterna. Nie pójdzie stąd dobrowolnie za nic. Bo przecież tu, a nie gdzieindziej mieszka — Franek.

Tu widuje go codzień trzy, cztery razy. To wiadro z kuchni zaniesie zalutować, to żelazko naprawić, ekonoma do pana zawołać, też po drodze, a to i tak bez interesu, przeleci koło kuźni, by choć zdala uśmiechnąć się do usmolonego (wiadomo przy robocie) Franka.

— Boże mój, Boże, co będzie? — myśli z niepokojem dziewczyna i szerokie czerwone usta krzywią się jakgdyby do płaczu.

— No, i czego stoisz jak słup? Pytam wyraźnie, czy biała kombinezka uprasowana?

— W tej chwili, proszę pani w minutę zrobię...

— Ach więc znów mam czekać, nie tego to już za wiele, za dzisiejszy dzień odliczę ci z pensji.

Och jak dobrze — myśli Andzia — jeśli ma być sztraf, to pewnie zostanę. Pali w piecu, biegiem przynosi potrzebne i niepotrzebne rzeczy, potem rozpala żelazko. A gdy na dworze przed kuchnią, wydmuchuje przez dziurki popiół, patrzy w stronę miasta, gdzie tyle dużych murowanych domów, a w największym i najstraszniejszym — jej Franek.

Mój Boże, jak to się porobiło. Przecież on nie winien, tego jest pewna. Wiadomo, człowiek młody, wypił trochę w kompanji. Ale żeby on na kogo z nożem, a broń Jezu Chryste! Teraz w więzieniu, biedaczek.

Zaniosła mu kiełbasy, cukru i papierosów. Nie chcieli przyjąć. Zostawiła u dozorcy, może później odda.

Leciała do domu po błocie, aż jej pantofel spadł z nogi. Całkiem nowe obuwie popsuła, ale niech tam.

Andzia wraca do kuchni, będzie prasować. Kucharka siedzi na niskim stołeczku, szeroko rozstawiwszy nogi i wrzuca obrane kartofle do miski z wodą. Bulk, bulk...

Rozmowę jak zwykle Zofja zaczyna.

— Bardzo pani gniewała się? Może miejsce otkazała?

— E, skądby tam.

— A twój siedzi? Doczekał się.

— A wam toco, z cudzej biedy łatwo się nadśmiewać.

Ja się — wcale z niego nie nadśmiewam. Ale na ciebie patrząc doprawdy śmiech pusty bierze, strasznie ty już głupia jesteś.

— Niech będzie.

Andzia rozkłada deskę do prasowania.

— Bo ty — mówi Zofja, patrząc do miski z żółtemi, błyszczącemi kartoflami — nie rozumiesz, dziewczyna musi się szanować. Franek zeszłego roku chodził, chodził z Mańką furmana, a później, sam pierwszy ją obgadał. Czy on ciebie uważa jak należy? Jemu aby spódnica. Wszyscy wiedzą przez co ta wczorajsza awantura.

Raz, dwa...

— Idź, pani dzwoni.

A za chwilę, znów to samo.

— Ty latasz jak podsmalona, a on wcale inne ma zamiary. Przecież on to tę Antośkę z przedmieścia z krawcem się pobił.

— Gospodyni to zawsze mi na złość powie — mówi Andzia, a głos się jej łamie. W małych czerwonych od łez i wiatru oczach, rozpływa się szklista wilgoć. Milczy, przewraca białą jedwabną koszulkę na lewą stronę i ostrożnie prasuje koronkę. Myśli.

— Czyżby on taki był, czyżby to prawda? Przecież ona dla niego to by dała się żywcem do grobu zakopać, ostatnią złotówkę by mu oddała.

I tak od niej wszystkie pieniądze pożyczył. I co on tam biedaczysko robi?

A co znowu z tą Antośką? plotki pewno. A jeżeli? Tak ssie pod piersiami, dławi. Niepokój wielki.

Czuje, że tego nie wytrzyma poleci do miasta raz jeszcze dowiedzieć się. Jak podwieczorek odda, państwo będą w karty grali, wtenczas pani nigdy nie woła.

Za dwie godziny będzie z powrotem. Bułkę mu słodką zaniesie. Żeby nie wyśmiał choć!

— Dzień dobry — wchodzi Mańka furmana, ta sama z którą w zeszłym roku Franek chodził.

— Czy można trochę soli pożyczyć?

Wzięła do garnuszka soli, ale nie idzie, stoi, o drzwi oparła się.

— A Franka do więzienia wzięli...

— A ty co masz do niego? — ostro pyta Andzia.

— Cóż to, porozmawiać nie wolno?

— Wiadomo ty do plotek pierwsza.

— Co za plotka, kiedy wszyscy widzieli. Policjanci przyszli i zabrali,

Raz, dwa...

— Niech dzwoni, nie pójdę. Wszystko jedno wypuścić muszą, bo to nie on, on noża nie miał.

— To i dobrze. A jak wypuszczą to zaraz i żenić się będzie.

Andzia milczy.

— Anteśka dziś do jego matki przychodziła, mówiła:

Andzia puszcza żelazko.

Co mówiła?

— Że pierw to ona nie chciała, ale, że teraz on przez nią tyle cierpi, to ona już zgadza się, jak tylko puszczą, to na zapowiedzi dadzą.

Andzia zakrywa twarz rękami i wybiega z kuchni nie patrząc wcale na robotę.

Biały jedwab koszuli naokoło żelazka żółknie i dymi.

Raz, dwa... raz, dwa... woła zirytowany dzwonek.

N. Drucka

NOWY UNIWERSYTET KATOLICKI

Jak wiadomo, w wielu państwach istnieją dzisiaj obok uniwersytetów państwowych, uniwersytety katolickie, które mają pierwszorzędne znaczenie dla pogłębienia i szerzenia myśli i kultury chrześcijańskiej. Rzecz jasna, że zadaniem tego rodzaju uniwersytetów nie jest stwarzanie konkurencji wyższym uczelniom państwowym, ani też nie chodzi tutaj o przeciwwagę niechrześcijańskiej nauce uniwersytetów państwowych. Przeciwnie, nawet i w tych krajach, gdzie uniwersytety państwowe znane są ze swego chrześcijańskiego charakteru, uniwersytety katolickie pomyślnie się rozwijają i odgrywają doniosłą rolę w życiu Kościoła i państwa. Zawsze bowiem promieniowanie idei chrześcijańskiej, sprawdzanie wyników badań naukowych na podstawie prawd Chrystusowych oraz szerzenie wiedzy, opartej na tych prawdach i w ich oświetleniu, przedstawia pierwszorzędną wagę dla życia i rozwoju kulturalnego.

Najstarszym, a zarazem służącym za wzór dla wszystkich późniejszych uniwersytetów katolickich, jest uniwersytet w Lowanjum (Louvain) w Belgji. Początków jego szukać należy już w XV stuleciu. Jan IV, książę Brabantu, uzyskuje od Papieża Marcina V zezwolenie na założenie uniwersytetu w Lowanjum, który jeszcze w XVI w. uchodził za pierwszy w Europie. Do tego czasu młodzież belgijska musiała udawać się zagranicę, w szczególności do Paryża i Oxfordu, dla zdobycia wyższego wykształcenia. Uniwersytet w Lowanjum rozwija się pomyślnie, pomimo upadku nauki za Karola V i Filipa II i chaosu, spowodowanego walkami religijnemi. W r. 1570 liczy ponad osiem tysięcy studentów. Wśród licznych kolegjów, przygotowujących młodzież do wyższych studjów, znajduje się sławne kolegjum „des Trois-Langues" (greka, łacina, hebrajski); założone przez Hieronima Busleiden. Niebawem atoli sytuacja polityczna powoduje również i upadek tego uniwersytetu. Sytuacja nie stała się pomyślniejszą dla uniwersytetu za czasów Marji Teresy, która dekretem z 20 września 1773 r. zmusiła Jezuitów do opuszczenia terytorjum belgijskiego, jak również za Józefa II, który zniósł wszystkie istniejące seminarja, zastępując je jednem seminarjum generalnem w Lowanjum. Dopiero w r. 1834 biskupi belgijscy wskrzesili dawny uniwersytet katolicki z siedzibą w Malines, przeniesiony następnie 1 grudnia 1835 r. do dawnych pomieszczeń w Lowanjum.

Obecnie uniwersytet katolicki w Lowanjum jest pierwszym uniwersytetem belgijskim tak pod względem liczebności, jak również z uwagi na poziom studjów. Uniwersytet ten pozostaje pod władzą episkopatu belgijskiego, który pod przewodnictwem arcybiskupa z Malines tworzy radę administracyjną. Rektor, którego czas urzędowania nie jest ograniczony, jest przedstawicielem tej rady w administracji wewnętrznej uniwersytetu. Rada mianuje profesorów i ich zastępców na przedstawienie rektora. Ciało nauczycielskie ogółem liczy około 190 profesorów i zastępców profesorów.

Osobowość prawną otrzymały uniwersytety wolne ustawą z 12 sierpnia 1911 r.; korzystają one z poważnych subsydjów rządowych.

Uniwersytet katolicki w Lowanjum posiada pięć wydziałów: teologiczny, filozoficzny (philosophie et lettres), przyrodniczy (de sciences mathématiques, physiques et naturelles), prawny i lekarski.

Jak zaznaczyliśmy poprzednio, uniwersytet ten stał się wzorem późniejszych uniwersytetów katolickich, zakładanych w różnych państwach, a więc także uniwersytetu katolickiego w Polsce, w Lublinie, założonego w r. 1918 przez ś. p. ks. Idziego Radziszewskiego, pierwszego rektora, przy finansowem poparciu ś. p. Karola Jaroszyńskiego. Uniwersytet katolicki w Lublinie jest własnością Episkopatu polskiego.

Najnowszym uniwersytetem katolickim, znajdującym się obecnie dopiero w stadjum organizacji, jest uniwersytet w Salzburgu. Mała, powojenna Austrja, licząca około osiem miljonów mieszkańców, mając trzy uniwersytety państwowe (Wiedeń, Graz, Innsbruck), nie zawahała się przed stworzeniem czwartego uniwersytetu katolickiego, oczywiście przy wydatnej pomocy finansowej i poparciu katolickiego rządu.

Jak wiadomo, Salzburg był siedzibą wyższej duchownej uczelni już za dawnych czasów uniwersytet salzburski został zamknięty dekretem Napoleona. Po ostatniej wielkiej wojnie rozwinęli starania około założenia uniwersytetu w Salzburgu profesorowie dawnego uniwersytetu w Czerniowcach, jednak plan ten nie doczekał się realizacji. Dopiero myśl powołania do życia wyższej uczelni katolickiej, podjęta przez Benedyktynów, poczęła zwolna przybierać realniejsze kształty dzięki energji wybitnych jednostek oraz poparciu sfer rządowych. Już ś. p. kanclerz Seipel dokładał starań, by powołać do życia tego rodzaju placówkę naukową. Potężnego orędownika myśl ta znalazła w opacie Benedyktynów, Piotrze Klotzu, który faktycznie stworzył fundamenty pod tę uczelnię. Dzięki niestrudzonej energji, głębokiej wiedzy i rozległym stosunkom potrafił zjednać dla tej idei wielu zwolenników wśród kleru także poza granicami Austrji. W szczególności potrafił uzyskać wydatną pomoc finansową sfer duchownych oraz przyrzeczenie wysyłania do tej uczelni na studja kleryków z zagranicy, w szczególności z Niemiec. Zachęcony tem poparciem odważył się na prowadzenie prac budowlanych w większym stylu, umożliwiając w ten sposób w stosunkowo krótkim czasie uruchomienie uniwersytetu. Obecnie pracą nad dalszym jej rozwojem zajmuje się z wielką energją i poświęceniem arcybiskup salzburski ks. dr Waitz. Poza wydziałem teologicznym uruchomiony został wydział filozoficzny, a w planie jest powołanie do życia wydziału socjologicznego, któryby obejmował także studja prawnicze. Ciało profesorskie składa się zarówno z duchownych zakonnych jak i świeckich, a na ich czele stoi obecnie dziekan wydziału teologicznego, profesor dr Baumgartner.

Spodziewać się należy, że ta nowa placówka wiedzy i oświaty chrześcijańskiej będzie promieniowała jak najintensywniej i jak najrozleglej, skupiając najliczniejsze zastępy młodzieży pod sztandarem idei Chrystusowej, w interesie Kościoła i ludzkości. Z tą nadzieją łączy się też nasze najszczersze w tym kierunku życzenie.

Prof. Stefan Glaser.

K. D. P.

*
* *

Przyszłam do ciebie obca i daleka,
obca odejdę też po latach wielu
w krainę, gdzie mnie nikt bliski nie czeka..
umrę, jak żyłam, bez żadnego celu.
Śmieszna laleczka na życiu arenie
co pustkę serca, gwarem świata głuszy
a niezniszczalne zatrute marzenie
bezmyślnie jeszcze pielęgnuje w duszy!
Na bunt za słaba, na ból za wesoła
kwitnę jak kwiaty — gdy nadejdzie wiosna
czekając chwili gdy z błędnego koła
śmierć mnie nareszcie, wyzwoli litosna!

*
* *

Obcym mi się stał nagle, ktoś drogi i bliski
obcy człowiek żyje w moim domu:...
a po tym który zniknął którego kochałam
płaczę pokryjomu..

obcy człowiek i zimny ,odpycha i mrozi
kiedy wyciągam rękę — nie wadzi i mija
lecz ponoć tak być musi, bo na tym padole
i szczęście i kochanie jako kwiat przemija..

Janina Prus.

WYSPA PEŁNA KRASY

III

Niebezpieczeństwa, jakie grożą misjonarzowi w przeprawie przez bory dziewicze Celjonu, nie ogranicza się do spotkań z dzikiemi słońmi, ani z wężami, lub innym mieszkańcem o potężnych rozmiarach. Istnieje mały wróg i przed nim apostołowi dżungli niezmiernie trudno umknąć, to moskit. On to przynosi febrę błotną, on zatruwając krew, odbiera siły, a często i życie.

Dawniej malarję przypisywano parowaniu stojących wód, a moskity i komary odpędzano rozpalaniem ognia i czadem, który łzy wyciskał.

Obecnie misjonarz wie, skąd nań przychodzi obezwładniająca go choroba i na specjalnych kursach uczy się, jak walczyć z malarją i jak leczyć dotknięte nią swe owieczki, a jak wiadomo miłosierdzie co do ciała otwiera drogę i do pogańskich dusz.

— — — — — — — — — — — — — —

Wśród najgłębszych borów mieszka nietylko dziki zwierz. Na Celjonie, wśród niedostępnej dżungli, szukając schronienia pod złomami skał, żyją potomkowie pierwotnych Celjończyków Weddowie, w stanie zupełnego zdziczenia, o nieprawdopodobnej ignorancji. Mieszkania ich to dziuple drzew, albo wydrążenia skalne. Żywią się miodem leśnym i tem co im zdobędą strzały z prymitywnych łuków.

Odpychają wszelką cywilizację, gardzą jakiemkolwiek udogodnieniem życia, odziewają się łykiem, sczernieli i bojaźliwi, a jednak misjonarz umie dotrzeć do tych dusz maluczkich i siać wśród nich dobro. Potrafi ich ukochać tak, że chętnie daje im ofiarę ze swej pracy i życia.

Ambicją każdego misjonarza Celjońskiego jest, by choć czas jakiś spędzić w dżungli.

Część kraju, zwana Vanny, oznacza **ogień, piekło.** Istotnie bezlitosne tu są skwary, a na głuchych rozłogach napotyka się liche wioseczki, gdzie panują stale, biegunka i febra błotna, a nierzadko cholera i dżuma bierze swe ofiary.

Każda wioska skupia się nad swym stawem, **kulam**. Są to przed wiekami założone zbiorniki wody, ocembrowane niegdyś przechowujące cenny dar z pory deszczowej na epokę suszy. Tutaj gromadzą się rodziny danej wioski, zakładają pólka ryżowe, których strzegą przed drapieżcami, jak słonie, dziki, bawoły, strażujący na drzewach mężczyźni. Oni to nocami wrzeszcząc i pohukując spełniają swą misję ochronną sami padając pastwą hordy zajadłych moskitów.

A w każdej takiej wiosce Vanny jest kościołek, w r. 1871 ks. biskup Mélizan naliczył ich dwadzieścia, a od owego czasu wzniesiono jeszcze takich ubogich przybytków, nieraz krytych tylko słomą ryżową, do pięćdziesięciu.

Ojciec Jannot rozmiłowany w swej pracy w dżungli opowiada :między innemi: „Gorsza i częsta bieda, gdy znajdę dach kościelny **ze słomy ryżowej zniszczony całkiem przez małpy, lub** gdy mi go burza porwie... No, i mrówki białe... ale znamy ich obyczaje i jakoś dajemy sobie radę...“

O tych mrówkach mówił nam inny misjonarz, Ojciec Favril: „Było to w Mullikulam. Leżałem na macie w zakrystji. Zmęczony bardzo wnet usnąłem. Nagle budzę się i skaczę na równe nogi. Czy mnie pożar ogarnął? Trzaski jakby ognia na kominku słychać pod matą. Może iskra z biwaku wiatrem zagrzana dostała się tutaj? Zapalam zapałkę i widzę roje olbrzymich mrówek białych, które zdążyły pociąć na strzępy moje legowisko i właśnie chciwie napoczynały moją nowiuteńką sutannę, która mi za poduszkę służyła. Niech żyje dżungla!“

— — — — — — — — — — — — — —

W samem sercu dżungli, jako najciekawszy pomnik minionej chwały znajdują się szczątki i ruiny kolosalnego niegdyś miasta Anu-radża-pura.

Miasto dziewięciu królów.

Powoli wyrąbują je teraz i wydobywają z pęt leśnych. Była to niegdyś, w piątym wieku przed narodzeniem Chrystusa, stolica Celjonu.

Kroniki głoszą, że mury okalały przestrzeń tak wielką, jak dzisiejszy Paryż. W częściach miasta już okopanych widać dawne łaźnie, całe lasy kolumn **przepysznie rzeźbionych z ornamentami roślin i zwierząt, posągi Buddy i władców ówczesnych ze szczepów Tamulów i Syngalezów. Zwiedzający zdumiewają się, patrząc na tysiąc sześćset kolumn monolitowych, które dziś stoją nienaruszone jeszcze, a przed wiekami podtrzymywały pałac z bronzu na dziewięć pięter wysoki. W trzech tysiącach cel** mieszkali mnisi budyjscy. Dziś jeszcze bonzowie trzymają straż nad świętym **figowcem Bo,** który według podania przetrwał 2432 lata, a zrodzony jest z gałązki drzewa, pod jakiem narodził się Budda.

Niezwykle ciekawym zabytkiem są w „mieście królów“ olbrzymie **dagoby,** mocarne wieże, które mogą rywalizować co do rozmiarów i potęgi budowli z piramidami — kształt ich jest okrągły. Naokoło dolnej podstawy masywu w pewnych odstępach stoją kolosalne posągi bożków, a buddyjscy pielgrzymi schyleni w prochu biją przed niemi czołem.

Wśród tych ruin, gdzie jeszcze tak żywo tętni kult Buddy i gdzie święte drzewo **Bo** ściąga rzesze pątników, nieustraszony chrześcijański misjonarz od lat czterdziestu pracuje i zdobywa dusze dla prawdziwego Boga.

Parafja misjonarska biegnie we wszystkich kierunkach w promieniu pięćdziesięciu kilometrów; obok zakonnice św. Rodziny nauczają dzieci i pielęgnują chorych. W r. 1902 omal nie padł pod ciosami fanatyków Ojciec Boux.

Była to czarowna noc księżycowa. Napływ pątników był niezwykle liczny. Roznamiętnieni buddyści z łatwo zrozumianą zawiścią patrzyli oddawna na rozwój chrześcijańskiej parafji, na umacnianie się religji katolickiej w samem wnętrzu ich fortecy. Osądzili, że teraz nadeszła chwila zniszczenia. Pierwsi napastnicy rzucili się na stację misyjną, a za nimi poszedł ślepo cały tłum. Zrabowano plebanję, rozgrabiono meble i szukano księdza, aby go zabić. Ojciec Boux był w kościele. Wywleczono go stamtąd i pobitego, porąbanego ciosami siekiery, zostawiono na drodze. Inni grabieżcy zdemolowali wnętrze kościoła. Wreszcie napaść skierowano na klasztor. Lecz tutaj trzej Anglicy uzbrojeni w stare, nienabite karabiny stawili im czoło, i gdy powalili pierwszych drabów, reszta w panice uciekła. Zakonnice wraz z dziećmi uciekły tymczasem przez pola ryżowe w gęstwinę dżungli.

Gdy w kilka tygodni potem schwytano i osądzono najzłośliwszych buddystów i oczekiwać należało surowego wyroku, rozwarły się szeregi tłumu i wniesiono na noszach Ojca Boux. Żył wprawdzie, przywrócony do świadomości dzięki staraniom lekarzy i Sióstr, ale nie odzyskał władzy w członkach.

Ogólne zdumienie zapanowało na widok tego najbardziej dotkniętego świadka. Pewno zechce oskarżyć zbrodniarzy? A on przemawia słabym głosem i **błaga** sędziów o łaskę dla winowajców. Tłum wzruszony pada na kolana, a winni ze łzami wołają:

— O' Suami Jezusa Chrystusa, jakże dobry jesteś! Jak piękna jest religja Twoja.

Suami nazywają kapłana.

To przebaczenie zrobiło dla rozwoju Kościoła Świętego więcej, niż piętnaście lat kaznodziejstwa.

Dzisiaj misja Anuradhapura pod wezwaniem św. Józefa posiada wspaniałą świątynię z kamienia i z drzewa.

Poświęcenie kościoła odbyło się 6 lipca 1924 r. w obecności olbrzymiej liczby katolików i buddystów, trzech biskupów i dwudziestu pięciu kapłanów.

— — — — — — — — — — — — — —

Poczucie honoru, „staranie o honor“ jest cechą dumnego rodu Celjończyków. Instytucją, która podtrzymywała to poczucie honoru jest **kasta**. Wyraz kasta pochodzi z portugalskiego **casta,** czyli ród, szczep, klan. Znany jest dopiero od trzech wieków, natomiast samo pojęcie przywilejów urodzenia, sięga trzech tysięcy lat i jest tą osią, na której spoczywa życie społeczne i religijne Celjonu.

Bramani, czyli kapłani i doradcy zwycięskich Arjów, którzy zawładnęli krajem, zamierzali poddać swej władzy całą ludność i w tym celu podzielili na klasy.

Na najwyższym szczeblu stoją bramini, pochodzący według ich nauki z głowy boga Bramy, następnie idą wojownicy, czyli radżowie, dalej rolnicy i handlujący, wreszce robotnicy na roli i w dziedzinie rzemiosł.

Lecz pozostał jeszcze cały najliczniejszy tłum tubylców, którym należało ode-

brać wszelkie prawa, ogłosić za nieczystych, niezdolnych do wzniesienia się ponad bydlęta: to **Parjasi.**

Tę kastę szacują ostatnio spisy ludności z 1927 r. na 80 miljonów w całych Indjach.

Mury, jakiemi urodzenie zamyka każdą istotę, są tak nieprzebyte, że wedle twierdzenia Bramanów żadna siła ludzka zwyciężyć ich nie może. Indus może być za przestępstwo wykluczony ze swojej kasty i to gorsze dla niego od śmierci. Może dobrowolnie zejść do niższej kasty, za co jednak czeka go tylko wzgarda — natomiast nie zdoła nigdy wznieść się w tem życiu bodaj o szczebelek na drabinie kastowej. Po śmierci istnieje dla niego możliwość wzniesienia, a nagrodą za dobre uczynki jest przejście duszy w nowem odrodzeniu do wyższej kasty, tak jak karą za złe życie bywa wędrówka duszy do coraz niższych warstw, do parjasów włącznie.

Dla tych narodów europejskich, którym przypadło rządzić temi olbrzymiemi obszarami i miljonami ludzkiej rzeszy, wygodne są podziały klasowe, utrwalone tamą przegrod, uniemożliwiające ludowi indyjskiemu zjednoczenie sił dla przewrotów społecznych. Prócz tego każdy poddaje się losowi i zadowolony jest ze swego przeznaczenia, nie zna przeto zazdrości.

Jeśli idzie o zasadę moralną, to kasta ma swój wpływ dobroczynny: głosi, że ziemskie dobra nie stanowią o godności. Parjas może być bogaty, a bramanin ubogi. Wartość człowieka utwierdza się czystością krwi — małżeństwa zawierają się w obrębie swej kasty, a im wyższa kasta, tem ściślejsze obserwowanie obyczajów surowych, temu narodowi właściwych i kult ten stanowi przeciwwagę nakazom religji pogańskiej, która w swych pojęciach i obrzędach raczej zachęca ku rozwiązłości.

Kasta zatamowała jednak rozwój Indyj, przynajmniej wśród cejlońskich Talmutów. Syn musi iść śladami swego ojca i oddawać się temu samemu rzemiosłu, coprawda od wieków kultywowane zdolności sprawiły, że w niektórych gałęziach, jak jubilerstwo, pasmanterja, rzeźbiarstwo, stolarstwo, doszli oni do wielkiego wysubtelnienia mimo prostaczych narzędzi pracy.

A. Z.

CO PANIE O TEM MYŚLICIE?

Pani W. R. K. zacytowała fakt pociągnięcia do odpowiedzialnoci położonej, która jak wynika z opisu zdarzenia, nie mogła w danym wypadku uczynić więcej niż uczyniła. Stała jej się krzywda bezwątpienia, jak dzieje się krzywda także i tej, która w dniu swego jubileuszu nie otrzymuje należytego uznania za swoją wieloletnią pracę tylko dlatego, że jej zajęcie nie wydaje się niektórym osobom dość dystygowane. Smutne jest w tym wypadku to, że okazuje się pogardę, a przynajmniej lekceważenie pracy, która przynosi ulgę w cierpieniu, a niejednokrotnie ratuje nawet życie ludzkie. To są z grubszego kontury bardzo ciekawego, bardzo typowego obrazu, jaki nakreśliła pani W. R. K., ale poza niemi jest jeszcze dużo momentów zasługujących na baczniejszą może jeszcze uwagę niż położenie akuszerki. Spotykamy się tu bowiem nie z jakiemś pojedyńczem zdarzeniem, ale ze splotem złej woli zarówno wśród osób kulturalnych jak i wśród tych których kultura nauczyła narazie tylko umiejętności wyzyskania położenia. Z temi zazębiającemi się o siebie zdarzeniami, które w rezultacie dały katastrofę, chciałabym się rozprawić, wydają mi się bowiem jeszcze gorsze niż małoduszne odsunięcie od siebie pod względem towarzyskim, zacnej i pożytecznej pracownicy.

Przyjrzyjmy się tedy kolejno osobom dramatu, jak to opisuje pani W. R. K.: — więc przedewszystkiem właścicielka dóbr, osoba niezawodnie z kulturą już conajmniej powierzchowną, która lekceważy sobie gorączkę i wysypkę u położnicy! Ciemnota? Naturalnie że nie, więc co? lekceważenie życia ludzkiego? I to pewnie nie. Mimowoli szuka się jakiejś osobistej sprężyny; więc może należałoby dać konie? Trudno twierdzić, że tak było w tym wypadku, ale niestety było już w niejednym, znanym mi aż nadto dobrze. Oczywiście panie takie zła nie pragną, ale interes własny tak je zaślepia, że wierzą w wygłaszane przez siebie głupstwa, wierzą... w danym wypadku, niechże bowiem wejdą w grę osoby bliskie, jakże się ta wiara rozleci. Z tem oto walczyć należy z tym potwornym egoizmem, który wmawia w siebie, że tonący się kąpie!

A teraz drugi aktor tragedji — sołtys, wydający świadomie fałszywe świadectwo ubóstwa. Występek ten nie odegrał wprawdzie w przebiegu katastrofy prawie żadnej roli, jako obraz jednak codziennego niemal wyzyskiwania sytuacji przy pomocy różnych kruczków, jest rozpaczliwie typowy. I tutaj znów niesumienność i tutaj idąc za swoją podejrzliwą naturą zdaje mi się, że widzę jak „ręka rękę myje", niestety brudna ręka, brudną rękę.

Postać gospodarza nie jest dla mnie dość wyraźna w stosunku do całego zdarzenia; w jakiej roli miał dawać konie? ale to doprawdy jeśli o moralną stronę chodzi mało znaczy. Faktem jest, że nie dał, że uznał jako pani położna „młoda jest, może się przelecieć piechotą", tu jest dla mnie rdzeń tej sprawy, nie danej sprawy, ale kwestji wewnętrznych wartości. Dlaczego nie dał? otóż to właśnie, drogie panie! nie miał litości dla chorej? Nie, to z pewnością nie to, nie dał bo był pewny, że położna i tak przyjdzie bo „przyjść musi". Pocóż dawać podwodę temu czyje jak to mówią „psie prawo" przydrałować, bo ma za to zapłacone, aby przy chorej był, a w jaki sposób przybędzie to ju nikogo nie obchodzi. Kultura takiego gospodarza jest już dziś taka, że on wie kto i do czego ma prawo. Dziś wszyscy już wiedzą jakie „im" przysługują urlopy, kasy, pomoce i wszyscy umieją obejść przysługujący „innym" prawa.

Mąż chorej? nawet szkoda mówić, zapewne, że zgrzeszył w pewnym stopniu przez nieświadomość, ale przedewszystkiem zawinił, że będąc płatnym robotnikiem, stale zatrudnionym tracił czas na bieganie za świadectwami ubóstwa, aby tylko nie stracić grosika, nie usłuchał zleceń akuszerki, bo nie szły po linje jego interesów, ale miał dosyć chytrości, aby po nieszczęściu zwalić przewinienie na głowę w każdym razie najmniej winną, spodziewając się może jakiejś z tej strony korzyści.

Oto co mnie przeraża. Oto co woła o poprawę! Oto co nas popycha w przepaść! Zawsze i wszędzie chęć zysku! Niesumienność. Zamykanie oczu na jedno, a chytre otwieranie na drugie, głuchota z jednego, a bystry słuch zdrugiego boku, ciemnota niezgłębiona, ale w tej ciemnocie wytyczona dróżka chytrości, po której się nieomylnie kroczy!

Pani Iza B. mówi o częstych obecnie szantażach względem lekarzy i t. p. ma rację, ma zupełną rację, bo to jest właśnie ta dróżka na której fałszywem światełkiem pełga chytra niesumienność.

To jest smutne, to jest okropne! Stratę człowieka, którego ci wszyscy ludzie zamordowali można przeboleć, ale nie podobna przeboleć tego łańcucha podłostek, który do tego doprowadził.

D. Mal.

List pasterski o Komunji św. dzieci

W roku bieżącym mija dwudziesta piąta rocznica ogłoszenia przez Papieża Piusa X dekretu o wczesnej Komunji św. dzieci. Przypomina tę rocznicę obecnie w swym liście pasterskim wiernym diecezji płockiej JE. Ks. Arcybiskup Antoni Juljan Nowowiejski.

„Przez dwadzieścia pięć lat — pisze Arcypasterz płocki— ustalał się zwyczaj w całej diecezji, że już siedmioletnie dzieci miały szczęście przystępować do Stołu Pańskiego. W pierwszych latach po wprowadzeniu tego zwyczaju jeszcze niektórzy rodzice ociągali się z posyłaniem dziecka na te przedwstępne nauki, w których dziecko miało osiągnąć wiadomości o grzechu i o chlebie Anielskim, wiadomości potrzebne do pierwszej Komunji św. Dzisiaj już wszyscy możemy podziękować Bogu Dobremu, że zwyczaj ten się ustalił. Każda matka i ojciec rozumieją, że jest wielkiem szczęściem zarówno ich samych, jako też ich dzieci, iż w wieku młodocianym, po skończeniu siódmego roku te maleństwa czystem sercem jednoczą się z Bogiem Swoim. Niema nic piękniejszego nad to, kiedy mała dziecina, która jeszcze żadną plamą grzechu cięższego nie zabrudziła swej duszy, lub po zabrudzeniu może jakim małym grzechem, oczyściła swe serce, i następnie zjednoczyła się z największą pięknością — Jezusem Chrystusem. Która matka i który ojciec pełnem radości sercem nie będzie dziękował Bogu za tak wielkie dobrodziejstwo, jakie Bóg ich malemu dziecku zgotował?"

W dalszym ciągu listu pasterskiego Ks. Arcybiskup podaje rodzicom środki wychowawcze, aby dziecko w dobrem utrzymane było i wzrastało. Jednym ze środków jest częsta Komunja św., do której dzieci winno się odpowiednio przygotowywać, drugim— pogłębienie zasad religijnych przy nauczaniu dzieci, pomoc wychowawców i zachęta do pracy nad wyrobieniem wewnętrznem młodego pokolenia.

O PRZYZWOITOŚĆ AUDYCJI RADJOWYCH

Brytyjskie towarzystwo radjowe (BBC), kierujące stacjami nadawczemi w Anglji, ogłosiło ostatnio ujęte w dziesięć punktów zarządzenie, zmierzające do przestrzegania zasad przyzwoitości w audycjach radjowych.

W myśl tego zarządzenia stacjom radjowym angielskim nie wolno: 1) reklamować firm handlowych, 2) krytykować osobistości politycznych, 3) używać wyrażeń nieprzyzwoitych, 4) wyśmiewać kalectwa cielesne, jak głuchotę, ślepotę, ułomność, 5) sławić opilstwo, 6) drwić z religji i kultu bożego, 7) mówić o wiarołomstwie małżeńskiem, 8) mówić o chorobach nieuleczalnych, 9) wyśmiewać Chińczyków i 10) obraźliwem mianem nazywać Murzynów.

SZCZĘŚCIE MARYSI

Dziwnie uprzędła się nić życia Marcysi Strzemionko. Prawie taki sam romans życiowy, jaki dawniej Marcysia pożyczała dwa razy w tygodniu w czytelni na rogu. Dziś Marcysia mogłaby z kart minionych przeżyć wysnuć wzruszającą opowieść, ale te słabe sześćdziesięcioletnie oczy, łzawiące i mgłą starości przesłonięte już nawet i czytanie utrudniają, a cóż dopiero pisanie.

Może jednak któregoś dnia zjawi się nareszcie ten nieszczęsny wiarołomca Kajetan Brzytewka. Tęskne marzenia o niechybnym powrocie legendarnego już Kajetanka stanowiły jedyną osłodę starych lat Marcysi. Stara Marcysia żyła beztrosko, czasu jej na plotki nie brakło, boć już na łaskawym była chlebie u swoich służbodawców, więc czasu miała podostatkiem. Trzeba wam bowiem wiedzieć, że stara Marcysia w jednym i tym samym domu przesłużyła nie mniej i nie więcej, tylko całe czterdzieści pięć lat; a przed sześciu laty przeszła na „emeryturę" — jak sama o tem mówi — otrzymała małą izdebczynę na poddaszu w dożywociu i tam pędzi wieczór swojego pracowitego życia. Ech — mawia zwykle Marcysia — dzisiejsze służące to już nie takie som co dawniej bywały, wszyskie latawce, nigdzie miejsca nie zagrzejom, a pyskate; a grymaśne; a wymagające, aż strach.

„Ja menszczyznów znam" — zaczynała Marcysia każdą pogawędkę; bo skłonna była do długich rozmówek, chętna w wynurzeniach i przed każdym słuchaczem roztaczała obraz swojego życia, którego głównym bohaterem był Kajetan Brzytewka.

„Już nawet zapowiedzi byli dane; dokumenta wszyskie akuratnie i faktycznie przygotowani, a tu mój Kajetanek nagle znikł, jak nieprzymierzajocy zupa w dziurawem kotle. Znikł, przepadł i ostawił mnie bidnom sierote. Dopiero po jakim czasie przewidziałam się u starego Kożuchoszczaka, u chtórnego Kajtuś robił w razurze za frezjera, że jeszcze przed tygodniem ten zdrajca nikczemny z posady się przepowiedział, świadectwo wzion; takżesamo forse, co mu się tamój należało i ani śladu po nim".

Czekała biedna Marcysia dnie i tygodnie powrotu Kajetana. Mijały nielitościwe miesiące i lata, a o Kajetanie ani słychu. Zniki; przepadł; jakby go ziemia pochłonęła, a biedna Marcysia łzy roni; żali się przed wszystkimi i płacze za Kajtkiem; lecz wiarołomcy kochać nie przestaje.

Wiosną tęskniła Marcysia i rozpamiętywała utracone szczęście, latem rozpacz ją brała okrutna, jesienią wspominała zdrajcę z gniewem nieprzejednanym, a zimą roiła tysiączne plany zemsty na niewiernym kochanku.

W takiem zróżniczkowaniu stanu duchowego na cztery pory roku biegły lata Marcysine coraz szybciej coraz szybciej, coraz prędzej. Zdziwiła się szczasem Marcysia, gdy zamiast dotychczasowego „dzień dobry pannie Marcysi" rzeźnik, piekarz, czy inni okoliczni znajomi poczeli do niej mówić „dzień dobry pani Strzemionko". Marcysia robiła się wtedy strasznie srogą i każdemu ostro i hardo odpowiadała: Żadna pani Strzemionko nijak nie jestem, jeno panna, panna Marcysia jestem i pannom Marcysiom ostane i zapamiętajcie to sobie jeden z drugiem".

Ale że cuda na świecie przytrafiają się ludziom maluczkim, przeto i nasza Marcysia na stare lata cudu się doczekała. Przez długie lata trzymała razem z dozorcą Janem, ze starym Pietrzakiem, co w suterenie zakład szewski prowadzi i z maglarką Katarzyną ćwiartkę loterji klasowej i nareszcie doczekała się wygranej w sumie aż 2000 złotych na swoją część. Marcysia wygraną loteryjną wielce się uradowała, a że to działo się porą wiosenną, to i tęsknie biadać poczęła, że ot taki szmat pieniędzy posiada, sama jest jak palec na tym Bożym świecie a z Kajetanem toby już napewno lepiej uradziła, co zrobić z wygraną gotowizną.

Za poradą swoich dawnych służbodawców kupiła Marcysia radjo trzy lampowe i odtąd od rana do nocy starowinka siedziała w swej izdebce na poddaszu, zasłuchana w głośniku radjowym. Czasem i zdrzemnęła się biedulka i tak całą noc nawet przesypiała w fotelu przy swem kochanem „radyjo".

Pewnego razu Marcysia usiadła przy stoliku przed małem okienkiem mansardowej izdebki i drżącą ręką poczęła mozolnie kreślić litery na arkuszu papieru listowego. Po długich mozołach i trudach wymalowała ot taki list do Dyrekji Polskiego Radja:

„Prześwietnie Radyjo; jako że jestem goronca amadorka i cięgiem ino słuchajonca radyjo takżesamo powiem; że byłabym wiency szczenśliwa o wile mój Kajetan by się znalazł. A z tem Kajetanem to jest tak — w roku Pańskiem 1895 opuścił mnie zdradziecko Kajetan Brzytewko fachowy fryzjer, co go pokochałam mojom pierwszom dziewczyńskom miłościom. Faktycznie błagam Prześwietne Radyjo szukajcie tego zdrajce wiarołomnego co mnie za sierotę zrobił, może na moje stare lata jeszcze zobacze mojego Kajetana, com go tak kochała i nijak zapomnieć nie mogła. Aby Radyjo dokumentnie poszukało jeszcze powiem, że to chłop był postawny wysoki, brunet, z przedziałkiem na lewe ucho, pachniał zawsze olejkiem różanem, a krawat miał czerwony w żółte kropki. Za szukanie masowe zapłacę co się przynależy, bo nie jestem żadna taka sobie, jeno Marcysia Strzemionko; emerytowana panna służonca".

Od chwili wysłania listu Marcysia tkwiła przy głośniku radjowym i żadna ludzka siła nie zdołałaby jej od radja oderwać. Minął dzień; a Marcysia już z samego ranka usiadła przy radjo i z drżeniem w sercu nasłuchiwać poczęła głosów wydobywających się z głośnika radjowego. Skończyła się gimnastyka poranna; minęły płyty gramofonowe, przeszła chwilka rolnicza, pań domu i inne; odbyły się koncerty popołudniowe, odczytano dziennik wieczorny i program na dzień następny, aż speaker przystąpił do odczytania i załatwienia skrzynki pocztowej. Mijały długie; bezkresne minuty; wyczekiwania, lecz o Marcysi Strzemienko i jej wielkiej tragedji życiowej nie padło ani jedno słowo. Dopiero późnym wieczorem, podczas antraktu transmitowanego z Filharmonji koncertu; speaker temi słowami odezwał się do radjosłuchaczy:

„Szanowne radjosłuchaczki i szanowni radjosłuchacze. W życiu spotyka się tragizm rozpaczy z radością i weselem, zdrada z wiernością potężną, płacz z beztroskim śmiechem. Oto przed czterdziestu laty młody fryzjerczyk uciekł swej narzeczonej w przeddzień ślubu; a dzisiaj zgrzybiała staruszka: która mimo upływu czterech dziesiątków lat nie zapomniała swojego najdroższego, siedzi w izdebce na poddaszu przy radjo i czeka wierząc niezmiennie; że jeszcze powróci do niej jej ukochany Kajetan Brzytewka; narzeczony z przed lat czterdziestu...

Marjanna podczas słów speakera trwała w radosnym bezruchu; oblicze jej zajaśniało szczęściem; a sercem ogarnęła nieprzemożna wiara w powrót Kajetanka. Minęło dni parę; a do drzwi izdebki na poddaszu zapukał staruszek nędznie w łachmany ubrany. Historji tej koniec krótki: Kajetan Brzytewka w schronisku dla bezdomnych usłyszał przez radjo słowa speakera o prośbie Marcysi Strzemionko i po latach czterdziestu radjo przywiodło skruszonego grzesznika do opuszczonej przed laty niewiasty; dziś już zgrzybiałej staruszki.

Albert Horowtz.



Już czas wpłacić prenumeratę za wrzesień

Serwetka aplikowana na tiulu

Na wykonanie podanej wyżej serwetki, potrzeba 22 cm białego tiulu i tyleż markizety beige, do haftu nici D. M. C. spécial i do pikotków brzegowych nici szydełkowe nr. 80.

Wzór rysujemy na markizecie i fastrygujemy na tiulu.

Kontury rysunku obwodzimy tam i z powrotem gęstym ściegiem i obrabiamy jak przy hafcie angielskim. Po obrobieniu całego desenu obcinamy z brzegów tiul i markizetę i obrabiamy szydełkiem. Wewnątrz zaś serwetki wycinamy starannie markizetę. Cały przebieg roboty uwidoczniony jest na załączonej próbie.



ZAŁOŻENIE I PROWADZENIE SADU

(Roboty wstępne).

a) Miejsce pod sad.

Zanim przystąpimy do założenia sadu, winniśmy tę sprawę dobrze przemyśleć, gdyż sad zakłada się na przeciąg lat kilkudziesięciu; błąd zatem w tym wypadku popełniony będzie się rozkładał na szereg lat, a co gorsza — powiększał się wraz ze wzrostem sadu.

Wyniki dobre czy złe w latach następnych będą zależały od takiego, czy innego wyboru ziemi pod sad, doboru drzew sadowych i od mniej lub więcej umiejętnego posadzenia tychże.

Po sprzęcie zbóż, czy okopowych z terenu przeznaczonego pod przyszły sad, należy pokopać dołki próbne w odl. przynajmniej 25 m od siebie, a głębokie na 1,5 m. Dołki te należy zostawić na kilka dni otwarte, by można było ustalić poziom występowania wody gruntowej. W przekroju ziemi zobaczymy jakość ziemi i jej budowę, gdzie wyraźnie widać warstwy gleby, podglebia i podłoża.

W zależności od wyniku badań na glebę i poziom wody gruntowej sporządzamy odpowiedni plan przyszłego sadu, wyznaczymy miejsca pod przyszłe drzewa, obliczymy, ile ich będzie potrzeba i zamawiamy drzewka w najbliższej szkółce, jeśli nie mamy swoich szczepów. Ważną rzeczą jest zamówić drzewa odpowiednie na daną glebę, a także najlepiej udające się w danym rejonie sadowniczym. Po wykaz odmian zwracać się do Izby Rolniczej danego województwa, w jakiem mieszkamy.

Uważać na poziom wody gruntowej. Tam, gdzie nie sięga ona wyżej niż 1,5 m pod powierzchnią ziemi, można sadzić wszystkie drzewa owocowe. Gdzie jednak dochodzi do wyższych warstw, sadzić tylko odpowiednie.

Do najgłębiej korzeniących się należą czereśnie i grusze. Dla nich poziom wody grunt. nie może być wyżej niż 1,5 m. Niżej położona woda grunt. będzie tu b. pożądana. Jabłonie i wiśnie można tam sadzić, gdzie poziom wody grun. nie przekracza 1 m. Wiśnie kwaśne i śliwy udają się jeszcze tam, gdzie woda grunt. sięga nawet 80—60 cm. pod pow. ziemi.

I w tym wypadku niema reguły bez wyjątku. Podane liczby są tylko orjentacyjnemi, a nie można trzymać się ich jak dogmatu. Takie odmiany jabłoni jak: Landsberskie, Gwiazdkowe, Kardynalskie, Grochówka, Crawsztynek, Antonówka dobrze rosną w ziemiach o bardzo nawet znacznej wilgotności, gdzie poziom wody gruntowej sięga znacznie wyżej.

Z grusz Salsbury, Szarneczy, Bergamoty czerwone znoszą glebę bardziej wilgotną, niż inne.

Jeżeli to możliwe teren pod sad najlepiej jest wybrać kształtem zbliżony najbardziej do prostokąta. Staramy się również przy wyborze terenu o wyzyskanie osłon naturalnych, które oddają nieocenione usługi, szczególnie dla sadów młodszych.

b) *Ogrodzenie.* Może być z żywopłotu. Sam żywopłot jednak, szczególnie młodszy nie daje pełnej gwarancji zabezpieczenia przed złodziejami, bydłem etc. Dlatego grodzi się najpierw słupami i drutem kolczastym, a następnie wzdłuż tego ogrodzenia sadzi się rośliny na żywopłot w jedna lub dwie linje. Na żywopłot najlepiej użyć rośliny kolczaste, a zatem trudne do przejścia, tak człowiekowi jak i bydlęciu. Głóg, akacja, myrobolana są niezastąpionemi, gdyż posiadają silne kolce i doskonale znoszą strzyżenie. Odległość żywopłotu od pola sąsiada musi wynosić 50 cm conajmniej (prawnie zastrzeżone). Po posadzeniu wymienione wyżej rośliny należy przyciąć do połowy. Jeżeli sadzimy rośliny iglaste jak: żywotniki, świerki, jodły, te zostawiamy nie przycięte.

Jeżeli w sadzie mamy zamiar kultywować drzewa krzaczaste lub nisko - pienne, i wówczas takie ogrodzenie nie chroni drzew przed gryzoniami, wówczas daje się ogrodzenie bardziej szczelne. W tym wypadku cel swój osiągniemy, dając ogrodzenie z siatki drucianej wpuszczonej wgłąb ziemi przynajmniej na głębokość 50 cm. Nornice i króliki nie będą się mogły wówczas przedostać do sadu popod płotem. Siatkę dobrze jest obsadzić jakąś rośliną pnącą, by nie było widać wnętrza sadu z ulicy na przestrzał.

Najczęściej spotykanem ogrodzeniem to parkan z drzewa lub z betonu i drzewa. Wysokość parkanu regulują policyjne przepisy. W b. zaborze niemieckim nie może przekraczać 2,80 m. Słupy, jeżeli są drewniane, winny być impregnowane lub conajmniej opalone, by zabezpieczyć je od szybkiego gnicia. Impregnowanie winno wystawać ponad ziemię przynajmniej na 20 cm.

Słupy łączy się poprzecznemi szpagami, do których przybija się pionowo, szczelnie jedna przy drugiej, deski. Nie mogą one sięgać aż do ziemi. Przynajmniej na 15 cm od ziemi muszą być uniesione. Szczelinę stąd powstałą zabija się deskami idącemi poprzecznie, które można każdej chwili zastąpić innemi, wrazie zniszczenia tychże. Ponad deskami winny wystawać 30 cm żelazne listewki, zagięte do wnętrza ogrodu i połączone ze sobą przynajmniej trzema drutami.

Dla zabezpieczenia desek od obrywania obija się je u góry i u dołu żelazną obręczą lub drutem kolczastym w miejscach, gdzie idą poprzeczne szpagi. Jeżeli chcemy mieć słupy cementowe zamiast drewnianych, możemy zrobić je domowym sposobem. Robi się je w drewnianych formach, z cementu, branego 1 cz. w stosunku 3 części piasku gruboziarnistego.

By słupy były masywne wzmocnia się jeszcze grubemi drutami od wewnątrz.

Po 2 tygodniach słup wyschnie, polewać go jednak wciąż należy przez sitko konewki wodą, by odpowiednio skamieniał.

c) *Osłony.*

Sad należy osłaniać od zachodu, północy i wschodu.

Jeżeli nie mamy osłon naturalnych, (góra, las, budynki), wówczas musimy posadzić sobie sztuczne. Takie drzewa jak: lipy, graby, klony, a na wilgotnych ziemiach — olsze czarne — doskonale spełniają swą misję. Osłona musi być odsunięta od drzew sadowych conajmniej na odl. 8 m. Drzewa służące na osłony sadzi się dosyć gęsto, co 4 — 5 m.

d) *Meljoracje.*

Do meljoracji zaliczają się także czynności jak: odwadnianie, nawadnianie i wapnowanie. Na ziemię piaszczystą dajemy wapna palonego 10 q na ha. Na ziemię średnio ciężką 25 q, a na ziemię b. ciężką 80 q (kwintali). Marglu, jako zawierającego mniejszy procent wapna (Ca) daje się odpowiednio więcej.

Wapnujemy na jesieni. Wapno układa się w kupki jak gnój i przykrywa ziemią na sztych szpadla grubo.

Wapno pod wpływem wilgoci się rozlasuje, wówczas je rozrzucamy po polu i bronujemy. Margiel również wywozi się do sadu w jesieni, jednak przykrywa się go dopiero na wiosnę.

e) *Podział na kwatery.*

Jeżeli sad jest jednolity, wówczas nie trzeba przeprowadzać dróg, chyba jedną, dla osobistych potrzeb i wygody. W razie zróżniczkowania roślin sadowych na pienne, karłowe i szpalerowe, podział na kwatery okazuje się konieczny. Kwatera jest to część ogrodu otoczona drogami. Rabata jest to grzęda idąca wzdłuż drogi lub ogrodzenia. Na rabatach, mających zwykle szerokość 1,5 m sadzi się drzewa szpalerowe, albo karłowe. Szerokość dróg w sadzie 1 — 1,5 m jest dostateczną.

By drogi nie były grząskie, muszą być umocnione, wysklepione; czyli o powierzchni półkolistej, a także mocno uwałowane.

(c. d. n.). *Ir. Michalska.*

GLADIOLUS—MIECZYK

Gladiolusy wielkokwiatowe obecnie powszechnie panujące w naszych ogrodach pochodzą od ich praojca Gladiolusa drobnokwiatowego (Gladiolus primulinus). Dzięki umiejętnym krzyżówkom ogrodników - hodowców mamy dziś w handlu niezliczoną ilość odmian mieczyka o ogromnej skali barw. Mieczyk należy do grupy roślin cebulkowych. Zależnie od wielkości obwodu cebuli zalicza się ją do takiej, czy innej grupy. I tak: do grupy I — obwód cebuli 12—14 cm. Grupa II — 10 — 12 cm. Grupa III — 8 — 10 cm. Mniejsze zwykle nie podlegają segregacji. To są braki. Mieczyk wymaga ziemi żyznej i głęboko uprawionej. Nie znosi jednak nawozu świeżego. Kawałek ziemi przeznaczony pod mieczyki należy nawieźć silnie przegniłym nawozem lub kompostem. Sadzić można już w kwietniu, a skończyć sadzenie z końcem maja. Odmiany wcześniejsze sadzić wcześniej, a późniejsze można sadzić co 2 tygodnie; przesuniemy tym sposobem okres kwitnienia mieczyków i na porę późniejszą. Sadzić na zagonkach 1,20 m szerokich, a długich zależnie od długości kawałka ziemi w linje podług sznura. 4—5 linij na zagonie. Cebulki muszą być posadzone głęboko i równo przykryte ziemią. W tym celu wybiera się ziemię z zagonka na głębokość 10 — 12 cm, utykamy cebule w rzędy pod sznur. Odległość cebulek w rzędzie 15—20 cm i przykrywamy ziemią z następnego zagona, którą znów wybieramy na głębokość 10—12 cm. Tak postępujemy aż do końca. Ostatni zagonek przykrywamy ziemią z pierwszego zagonka. Po posadzeniu zagonki równo ugrabić. Dalsza pielęgnacja polega na spulchnianiu ziemi i wychwaszczaniu. Mieczyki rosnące nierówno i wylegające należy przywiązać do palików. Ciąć można już wtedy, gdy ukażą pierwszy kwiat. Dalsze kwiaty rozwiną się w wodzie. Nie ścinać łodygi tuż nad ziemią. Zostawić jakieś 6—8 cm łodygi przy ziemi, bo to b. ważne dla pozostałej w ziemi cebuli. Na jesieni (wrzesień, październik) cebulki mieczyków należy dokładnie wykopać, najlepiej widłami amerykańskiemi, przesuszyć na powietrzu, by można z nich było z łatwością otrząsnąć ziemię. Następnie należy je posegregować czyli oddzielić stare, duże cebule od maleńkich jednorocznych, które potworzyły się podczas lata.

Złożyć cebulki w skrzynki, przesypać trocinami albo miałkim torfem i tak przechowywać w piwnicy do następnego roku. Małe cebulki można wysiać w rzędy poprzecznie na zagonkach co 10 cm, na jesieni podrosłe wykopujemy i w roku następnym posadzimy już normalnie na zagonach a zakwitną.

b. starannie ziemię oczyścić z młodych ce-

b starannie ziemię oczyścić z młodych cebulek, gdyż stanowią one uprzykrzony chwast. Mieczyki bardzo wyczerpują ziemię, dlatego nie należy ich sadzić rokrocznie na tem samem miejscu. Mogą one następować po sobie nie wcześniej jak co 4 lata. Jest to kwiat bardzo ozdobny a rozległa skala barw w poszczególnych jego odmianach może zadowolnić najwybredniejsze wymagania. *Irena Michalska.*

RACJONALNA KOSMETYKA

Dla Pań interesujących się zagadnieniami kosmetyki wydaje nam się niewystarczającem podanie od czasu do czasu jakiegoś przepisu na krem czy wodę, powinny one zdawać sobie sprawę z zakresu, celu i możności kosmetyki, wiedzieć czego po niej oczekiwać, czego żądać a czego można się obawiać. Uwzględniając tę potrzebę chcemy w szeregu artykułów poruszyć najważniejsze zagadnienia kosmetyczne, zapoznać panie z dziejami kosmetyki, z własnem ciałem i z tem co racjonalna kosmetyka może dla tego ciała uczynić.

Granice kosmetyki nie są ściśle określone, według jednych jest ona tylko higjeną zewnętrzną, według innych sztuką upiększania ciała bez względu na higjenę. Są tacy którzy w zakresie kosmetyki mieszczą fryzjerstwo, dentystykę, sztuczne biodra i piersi i t. p., a nawet biżuterję.

Najpowszechniej w zakres kosmetyków zaliczane bywają wszelkie perfumy i wody toaletowe, mydła, kremy, pudry, pasty i proszki do zębów, eliksiry do płukania ust i na porost włosów, róż i bielidło, pomadki do ust, lakiery do paznogci, środki do usuwania zbytecznego porostu, mydła do golenia, etc .etc. Leki stosowane nawewnątrz mające pobudzać wzrost piersi należą albo do środków leczniczych znajdujących się we władaniu medycyny albo do środków będących przeważnie jedynie kupiecką blagą.

Nie da się zaprzeczyć; że drogą stosowania pewnych wyciągów można w wielu razach wpłynąć na rozwój piersi w jednym czy drugim kierunku, wybór jednak środka oraz jego stosowanie wewnętrzne zależy już od lekarza i kosmetyka nie może się nim zajmować.

Wraz z rozwojem kosmetyki i chirurgji, wytworzyła się specjalna dziedzina kosmetyki chirurgicznej, która wykonywana być może jedynie przez fachowych lekarzy o ile zaś chodzi o zabiegi poważniejsze, także pod kontrolą lekarzy i przy ich asyście jak każda inna operacja.

Kosmetyka, którą się zajmujemy w naszych artykułach zajmie stanowisko pośrednie. Kolczyków i bransolet nie zaliczymy do kosmetyków, operacji zaś biustu nie uznamy za kosmetykę, ale specjalny dział chirurgji, bardziej może jeszcze odpowiedzialny niż chirurgja lecznicza. Chirurg podejmujący groźną operację na chorym, ma zawsze ten argument przekonywujący, że spieszy człowiekowi z ratunkiem, zabieg upiększający o ile nie chodzi o kalectwo jest niekonieczny, stąd tylko tam, gdzie jest pewny dobry wynik może być z czystem sumieniem stosowany.

Pozatem, co może niejedną panią ździwi, w zakres kosmetyki wypadnie wciągnąć czystość powietrza, umiarkowanie w jedzeniu i piciu, wypoczynek i t. p. sprawy wchodzące w zakres higjeny, ale dla kosmetyki niesłychanie ważne.

Jak z tego widzimy kosmetyka jest sztuką uczynienia ciała pięknem ,sztuką, która chcąc być racjoanlną musi stać w związku z hygjeną i medycyną.

Ślady kosmetyki znajdujemy już w najodleglejszych czasach i pośród najdzikszych ludów. Samo pojęcie upiększenia bywa nieraz bardzo sprzeczne. Malowanie zębów na czarno, tatuowanie; wyciąganie warg ciężkiemi ozdobami, mają przecież na celu tylko upiększenie. W zabiegach kosmetycznych odzwierciadla się również obyczajowość ludowa. Dziewczęta japońskie mają brwi naturalne; golą je zaś mężatki, rysując na to miejsce cienkie, długie czarne kreski. W tureckich haremach golono brwi malując na ich miejscu grube, czarne skrzydła, czerniono również i dolną powiekę. Kobiety arabskie i tureckie malowały paznogcie rąk i nóg na pomarańczowo.

Używanie pachnideł sięga dalekiej starożytności, olejek różany, ambra, piżmo, znane są od wielu wieków.

W Egipcie przed kilku tysiącami lat posługiwano się perukami, malowano twarze, złocono powieki.

Trefienie włosów było powszechnym obyczajem u Żydów, Egipcjan, Greków, Rzymian.

W średnich wiekach w Europie kosmetyka stoi na niskim poziomie. Półdzikie ludy germańskie nie zajmowały się nią prawie wcale.

Tacyt, historyk rzymski wspomina o tem, że Germanie golili całe ciało kamieniami.

W ostatnich wiekach Paryż stał się w dziedzinie kosmetyki dyktatorem, rywalizuje z nim Londyn. W Londynie urodził się Cold-cream, którego nazwę zna dziś każda z pań, który jednak z prawdziwym cold-cream'em mało ma wspólnego. Oryginalny Cold-cream nie jest niczem innem, jak olejem kokosowym uperfumowanym olejkiem różanym.

W początkach XVIII w. w Kolonji nad Renem rozpoczęto wyrób słynnej wody toaletowej pod dziś dzień kolońską zwanej.

Coś podobnego do wody kolońskiej wymyśliła znacznie wcześniej królowa węgielska Elżbieta, córka polskiego króla Łokietka.

Wodę tę nazywano wodą „de la reine d'Hongrie", z czego w skróceniu i spolszczeniu powstała słynna, wieki używana larendogra.

Osobny dział stanowi kosmetyka ludowa, z której bardzo wiele sposobów przeszło do kosmetyki racjonalnej, niektóre jednak graniczą poprostu z guslami. Zioła do mycia głowy, czyszczące krew, na okłady stosowane w obrzmieniach, okazują się rzeczywiście skuteczne. Usuwanie kurzajek zapomocą soku jaskółczego ziela udaje się prawie zawsze.

Do zabiegów kosmetycznych wypadnie jeszcze zaliczyć kąpiele a przedewszystkiem masaż czyli t. zw. miesienie, znane już w odległej starożytności, następnie w Europie zaniedbane, obecnie święcące tryumfy niezawsze całkowicie zasłużone. Masaż bardzo skuteczny w niektórych cierpieniach i stosowany w lecznictwie oddaje niewątpliwe pewne usługi także w kosmetyce, musi być jednak stsowany z wielkiemi ostrożnościami. Do zabiegów kosmetycznych można również w pewnym stopniu zaliczyć także gimnastykę, która stosowana racjonalnie ma ogromny, dodatni wpływ nietylko na rozwój cielesny człowieka ale przez wzmocnioną przemianę materji również i na jędrność i równość skóry.

Z tego cośmy dotąd powiedzieli widzimy, że wiedza kosmetyczna korzysta z wielowiekowego doświadczenia a wsparta w ostatnich czasach przez wiedzę ścisłą, mająca do rozporządzenia elektryczność, rad, promienie roentgena jest dzisiaj w możności w wielu wypadkach rzeczywiście poprawić naturę.

F. D.,ski.

HUMOR

Niezła rada.

Słynny amerykański humorysta Marek Twain siedział pewnego razu na koncercie za dwiema starszemi paniami, które słuchały z zachwytem muzyki, ciągle ją głośno komentując. Zdenerwowany pisarz usiłował niecierpliwemi poruszeniami i westchnieniami dać im do poznania, że mu przeszkadzają, nic nie pomagało. W pewnej chwili jedna z pań przymknęła w upojeniu oczy mówiąc: takiej muzyki słucha się najlepiej z zamkniętemi oczami.

— Ach, — odezwał się zirytowany humorysta, — gdybyż tak Pani sprobowała posłuchać jej z zamkniętemi ustami!

KILKA SŁÓW O MODZIE

Kaprysy mody są wprawdzie już przysłowiowe i mówić o nich stało się rzeczą banalną, a jednak od czasu do czasu warto powrócić do tego tematu. Prawda, moda jest kapryśna, przypomina mi ona jednak te miłe i wdzięczne kobietki, które kapryszą i pieszczą się dziecinnie, a w gruncie rzeczy są jak się to mówi „cwane" i znają się dobrze i na ludziach i na pieniądzach. Moda kaprysi coraz bardziej, ale jest nawet w tej zmienności pewna logika. Powróciły długie, falbaniaste suknie, prawda, narzuciła je nam moda, bo są ładne, ale zaraz nas pocieszyła krótkiemi kostjumami i również niedługiemi sukienkami spacerowemi i do pracy. Miała rację, w salonie w teatrze, na balu krótka suknia nie godzi się z dekoracją, z rzęsistemi światłami, z przepychem restauracji czy kasyna. Dawniej, w tych czasach, które nazywamy zwykle lepszemi, jeżeli była moda na długie suknie, to nawet skromny, szary kostjum, w którym pani szła po zakupy, musiał mieć tren, który albo trzeba było trzymać w ręku, albo wlec za sobą po kurzu, czy błocie. Teraz moda modą ale zdrowy rozsądek nie utracił praw swoich całkowicie. Suknię długą, z falbankami i bufkami spotykamy na ulicy bardzo rzadko, raczej już ku wieczorowi kiedy panie idą się zabawić, odwiedzić kogoś, posiedzieć przy muzyce w ogrodzie. W dni chłodniejsze spotykamy bardzo dużo czarnych kostjumów z białym kwiatem wpiętym w klapę i.. aksamitne berety z przed roku. Do lżejszych toalet widzimy stale duże, efektowne pasterki, coraz częściej filcowe, do kostjumów berety i małe czapeczki przypominające kształtem furażerki. Taka furażerka z czarnej tafty, albo aksamitu przepięta z boku figlarnem piórkiem wygląda, zwłaszcza przy kostjumie, bardzo szykownie.

Obuwie nosimy coraz ładniejsze, tępe nosy jakoś się nie przyjęły, coprawda wyglądają ciężko i byłyby odpowiedniejsze w jesieni do okryć ciepłych i grubych. Sandałki są bardzo noszone, ale powiedzmy sobie pocichu, że nie wyglądają szykownie. Końce przybrudzonych pończoch wyglądają zupełnie brzydko. Właściwie sandał powinien być traktowany, albo jako obuwie plażowe, noszony na bosej nodze, albo jako obuwie balowe, ale wtedy musi już być arcydziełem delikatnego wykonania.

Jedną z ostatnich nowości, które się zapewne ukażą liczniej na jesieni, są pończochy kolorowe wełniane z gumką ściągającą pod kolanami, przypominające nieco pończochy sportowe, ale znacznie delikatniejsze, dobierane kolorem do ubrania.

Sztuczne kwiaty są noszone bardzo chętnie, nietylko w klapach, ale jako wykończenie wykroju szyi, zapięcie paska z boku, z przodu, z tyłu, jako podpięcie rękawa, obłamowanie skrzyżowania stanika i t. p. Są to kwiaty spore, przeważnie płaskie w kolorze dyskretne.

Widziałam śliczną toaletę z miękkiej wełny koloru heljotropu zrobioną krojem płaszczyka. Kołnierz udający szalowy stanowiły płaskie, nieco ciemniejsze od sukni aksamitne kwiaty, które na upartego można było nazwać bratkami. Środki kwiatów były fiołkowe. W pasie kończyła się dekoracja kwiatowa przy szarfie jedwabnej czarnej zapiętej również czarną klamrą. Z dwóch boków u dołu, nieco bardziej ku przodowi naszyte były trójkąty z wspomnianych kwiatów.

Modne są również motywy kwiatowe haftowane na sukniach, zwłaszcza dla młodych panienek, dla dzieci, na szlafrokach i t. p. Możemy je wykonać pracowicie jedwabiami, albo lekkiemi pośpiesznemi ściegami włóczką, możemy je wykonać częściowo haftem, częściowo paciorkami, malowaniem, złoceniem i t. p.

Do sukienek spacerowych widuje się przybrania ze skóry. Do sukni z wełny koloru beige, widziałam komplet z miękkiej zamszowej skórki składający się z furażerki, paska, kołnierzyka, rękawiczek z mankietami, torebki i pantofli. Oczywiście można taki kapelusik, kołnierz i pasek, a nawet torebkę zrobić z matowej wełny, flory, sukna czy jedwabiu. Często takie skórzane przybrania ozdobione są wybijanemi w deseń małemi jak pieprz dziurkami.

Lada dzień przylecą do stolicy pierwsze jaskółki nowej mody. Najczęściej wraz z paniami wracającemi z zagranicznych badów pojawiają się na ulicach nowe kreacje, które nam wprawdzie sygnalizowały żurnale, ale które się jeszcze nie ukazywały na widowni.

Delta.

CO WARTO PRZECZYTAĆ

Wszystkie wydania Głównej Księgarni Wojskowej bierzemy do ręki z prawdziwą przyjemnością, zanim się jeszcze zainteresujemy treścią. Leżą właśnie przed nami dwa tomiki *W. Dobrowolskiego — 15 minut gimnastyki porannej i Podstawy ideowe kultury fizycznej — W. Junoszy Dąbrowskiego*. Obie wydane na doskonałym papierze przyciągają wzrok dyskretną, a pomysłową i estetyczną okładką. Książka kpt. Dobrowolskiego jest zbiorem świetnie obmyślanych i celowo ułożonych programów gimnastycznych, które w sposób unikający znużenia wciągają ćwiczącego powoli do coraz trudniejszych zadań. Ćwiczenia odpowiednie dla każdej płci i każdego wieku z uwzględnieniem specjalnych ćwiczeń dla otyłych, powinny się znaleźć w każdym domu, gdyż jak głosi zdanie użyte przez autora za motto „nie dlatego przestajemy ćwiczyć, że się starzejemy, ale dlatego się starzejemy, że przestajemy ćwiczyć". Kto zatem chce wypowiedzieć walkę starości niech się zapozna z tą znakomitą książeczką.

— Niewielki tomik W. Junoszy Dąbrowskiego, poza znaczeniem sportowem ma duże znaczenie wychowawcze. Nawet dla osób nieuprawiających sportu, ciekawe są w nim uwagi dotyczące urabiania charakterów, odświeżania umysłu przez ćwiczenia cielesne i dążenie do zrealizowania znanego, starego przysłowia „w zdrowem ciele, zdrowa dusza". Kogoż nie zachęci do ćwiczeń sportowych taka naprzykład obietnica: — „nawiązania kontaktu ze sportem nie pożałujecie, bo ilebyście nu nie dali, napewno dostaniecie wzamian jeszcze więcej — wieczną młodość i głęboką radość życia! To chyba piękna perspektywa?

ŚREDNIE SZKOŁY ZAWODOWE

Z nowym rokiem szkolnym 1935-36 otwartych będzie w Polsce 26 państwowych średnich szkół.

W Warszawie otwarte będą 3 żeńskie gimnazja zawodowe: bieliźniarskie, krawieckie i kupieckie, oraz męskie gimnazjum kupieckie.

W Krakowie powstają 2 żeńskie gimnazja: bieliźniarskie i krawieckie, oraz gimnazjum mechaniczne; w Tarnowie koedukacyjne gimnazjum kupieckie.

W Wilnie otwarte będą 4 gimnazja zawodowe: elektryczne, mechaniczne, żeńskie krawieckie i żeńskie kupieckie.

W Radomiu powstają: żeńskie gimnazjum krawieckie i gimnazjum męskie mechaniczne; W Łodzi 2 żeńskie gimnazja: krawieckie i bieliźniarskie, oraz męskie gimnazjum kupieckie; w Lublinie żeńskie gimnazjum krawieckie oraz koedukacyjne gimnazjum kupieckie; we Włocławku gimnazjum mechaniczne, w Poznaniu żeńskie gimnazjum krawieckie.

We Lwowie otwarte będą: żeńskie gimnazjum kupieckie oraz gimnazjum mechaniczne; w Przemyślu jednoroczna koedukacyjna szkoła przysposobienia kupieckiego; w Stanisławowie koedukacyjne gimnazjum kupieckie.

TELEFON OD „PRAKTYCZNEJ PANI"

Hallo! Hallo!

Pestki ze śliwek wysuszone i czyste, wsypane w płócienny woreczek i rozgrzane w piecu lub na piecu są doskonałe do rozgrzewania nóg w łóżku, zwłaszcza dla dzieci, którym obawiamy się dawać do pościeli worka gumowego lub butelki z wodą, aby ich nie otworzyły.

Hallo! Hallo!

Przed wbijaniem gwoździ w drzewo dla ułatwienia roboty należy je posmarować rozpuszczonym woskiem.

Hallo! Hallo!

Ręce poplamione pechem od zalewania konfitur lub żywicą czyszczą się łatwo masłem albo naftą.

Hallo! Hallo!

W celu utrzymania w czystości spluwaczek i ułatwienia ich opróżniania sypiemy w nie fusy od kawy, torf, trociny w ostateczności piasek i nasycamy lizolem.

Hallo! Hallo!

Ceraty na stole nie należy myć sodą, bielidłem, mydłem i t. p., gdyż od tego łuszczy się i pęka. Najlepiej myć dobrem, tłustem mlekiem. Gdyby była bardzo brudna wymyć wodą z boraksem, wytrzeć i natrzeć kawałkiem flaneli umoczonej w oliwie lub śmietance.

U PROGU NOWEGO SEZONU

Kiedy ten artykuł dojdzie rąk naszych Czytelniczek, wakacje dla większości osób będą dobiegały do końca, będziemy jednak jeszcze mieli przed sobą kilka tygodni, które należy zaliczyć do lata i odpowiednio wykorzystać.

Kampanja jesienna jest okresem dla pani domu, a nawet dla osób pojedyńczych momentem uciążliwych zabiegów i sporych zazwyczaj wydatków. Na wiosnę trzeba wprawdzie pomyśleć również o garderobie jak na zimę, ale suknie letnie są stosunkowo tanie, przygotowania domu w mieście na okres letni ograniczają się do troski o mole i muchy, a wyjazdy przy dzisiejszych bardzo rozmaitych cenach są tak niedrogie, że po odliczeniu tego, czego przez wyjazd nie wydamy w domu; nie kosztują oszczędnej pani tak dużo. Na wsi te sprawy wyglądają trochę inaczej, rzadko kto, zwłaszcza w czasie kryzysu opuszcza wieś, aby jechać do uzdrowiska, raczej właśnie dwór gości u siebie rodzinę, przyjaciół, względnie, obecnie nawet najczęściej pensjonarzy.

Niemniej jednak, nawet na wsi przygotowania w domu są na jesieni kosztowniejsze i wymagające większego zastanowienia i dużych wydatków. Była w lecie praca, nawet gorączkowa, to prawda, ale szły z tej pracy do kieszeni jakie takie grosiki, zajadało się naprawdę co Bóg dał, warzywa i owoce, mleczywo i kurczęta, a zima ma inne wymagania. Nie mogę w jednym artykule omówić tych wszystkich spraw, któremi się trzeba zająć przed zimą, zrobimy to sobie cierpliwie, pokolei, dlatego zaczynamy tak wcześnie. Co tydzień omówimy pewne działy, przygotowujemy się spokojnie, bez gwałtu, a więc bez umęczenia i nieobmyślanych wydatków.

Trzeba pomyśleć przedewszystkiem o tem, czy nasza garderoba jesienna i zimowa jest w należytym, odpowiednim do noszenia stanie. Z naszemi sukniami i okryciami dzieją się bowiem nieraz rzeczy, które się wydają wręcz niesamowite. Zdejmujemy z siebie suknię, którą uważałyśmy za zupełnie dobrą i chowamy do kufra, a po otworzeniu go na jesieni znajdujemy coś, czego się absolutnie nie da użyć. Jakgdyby to nie była wcale ta sama niezła jeszcze sukienka. Widzimy ją teraz po kilkutygodniowej przerwie nowemi oczyma. Zanim będziemy sprawiały naszym dzieciom ubranka, przejrzyjmy nasze własne suknie. To co dla matki jest nieodpowiednie, może być jeszcze doskonałe dla córki, która jest jeszcze tak nieduża, że dla niej „coś z tego wyjdzie".

Jestem wielką przeciwniczką oddawania noszonej przez starszych odzieży dzieciom, ubrania nawet z ludzi zdrowych przesiąknięte są jednak pewnemi wyziewami, które muszą być przed użyciem ich dla innych usunięte. Suknie mamy, które będą przeznaczone dla córki, muszą być wyprane. Najlepiej w wodzie z boraksem, sodą, radjonem, zależnie od tego, z czego są uszyte. Rzeczy, których się prać nie da, oczyścić starannie benzyną, przy przerabianiu zaś usunąć zupełnie te części, które przylegały do ciała; a zwłaszcza uległy przepoceniu.

Do materjałów używanych nie radzę dokupywać kawałków nowych, chyba bardzo wyjątkowo i to niedrogie, zawsze bowiem tak się później dzieje, że zniszczy się część stara, pozostanie nowa, do której możnaby coś znowu dokupić i takby się wlókł łańcuch sukienek, z których żadna nie byłaby nowa. W rzeczy przerabiane nie należy lokować dużych pieniędzy. Te właśnie rzeczy nadają się specjalnie do własnoręcznego uszycia z pomocą wykrojów lub do zrobienia przez tanią krawcowę.

Co się tyczy tej ostatniej i tu trzeba pomyśleć, jak się urządzić, bo nieraz nam tak wypadnie, że obliczywszy dni pracy, życie, zapłatę i rodzaj roboty, „nie wychodzimy na swoje", jak się to mówi. Dla córki już wyrośniętej przeróbki mogą wypaść nawet tak małe, że zupełnie łatwo wykonamy je same w domu.

Kiedy tak obmyślimy zużytkowanie swoich sukien, możemy z czyściejszem sumieniem zatroszczyć się o sprawienie czegoś dla siebie. Zanim jednak to zrobimy, załatwić trzeba koniecznie sprawę okrycia zimowego dla każdego z domowników.

Pani, która posiada futra i oddała je na przechowanie lub zamarynowała w kufrze, pomyśli sobie, że ma jeszcze czas na ich wyjmowanie. Być może, jeżeli na wiosnę, odkładając je do zimy, przejrzała je i wyreperowała, to rzeczywiście ma jeszcze czas, ale jestem prawie pewna, że tego właśnie nie zrobiła i do pewnego stopnia miała słuszność. Doprowadzone do dobrego stanu rzeczy gniotłyby się tylko zbytecznie. A skoro się tego nie zrobiło, wypadnie to uczynić teraz i to, o ile możności zaraz. A dlaczego zaraz? Bo teraz robotę kuśnierską można jeszcze mieć niedrogo, a później nietylko ceny pójdą w górę, ale nieprzewidująca pani będzie musiała tygodniami czekać na zwrot roboty przez kuśnierza i marznąć w lekkiem paletku.

A kiedy mnie pani posłucha i wyjmie swoje i rodziny futra, okaże się prawie napewno, że to i owo wymaga poprawki. Jakiś mały łysek, brak futrzanego guza, rozprucie skórki trzeba naprawić zaraz, bo później, gdy chwycą nagle chłody, wypadnie może zrezygnować z poprawek i wyglądać w eleganckiem futrze zgoła nieelegancko.

Jeżeli pani ma sobie płaszcz zimowy dopiero sprawić, to o futrze teżby już można pomyśleć, jeśli to jednak będzie tylko palto, poczekamy jeszcze trochę aż się moda zdeklaruje już na dobre.

Osobny dział rzeczy zimowych stanowią różne bluzki, kaftaniki i chustki włóczkowe, przedewszystkiem zaś ciepłe rzeczy tak zwane „pod spód". Odkładamy je na wiosnę mało się niemi zajmując, a potem jak się robi zimno wyciągamy nagwałt i... kładziemy niejednokrotnie dziurawe. Bielizna wełniana męska cerowana w porę trzyma się długo, wrazie zaś większego zniszczenia daje się restaurować doskonale przez wstawianie odpowiednich kawałków.

O rzeczach osobistych narazie może będzie dosyć. Wrócimy jeszcze niebawem do tego przedmiotu, mianowicie do tego co sobie pani „sprawi". O mieszkaniu, jego urządzeniu i odnawianiu, śpiżarni i piwnicy, mówimy na innem miejscu.

Józefina Maciejewska.



ODPOWIEDZI OD REDAKCJI

O witaminach w konserwach. Pani Annie Ziem.

Nie, proszę pani, konserwy jarzynowe sterylizowane nie mogą uchodzić za bogate w witaminy. Proces zabicia bakteryj i zarodków wyjaławia tak warzywa, że wartość ich odżywcza spada do minimum. Mają one znaczenie tam, gdzie niczego świeżego nie możemy dostać, w normalnem gospodarstwie posiadają wartość czysto smakową. Tłuszcze, mięso etc. nie tracą pewnych właściwości, którym dłuższe gotowanie nie szkodzi, nie nabywają jednak żadnych cech dodatnich, któreby je szczególnie polecały. Owocowe konserwy mają wartość o tyle, że je przyprawiamy cukrem i że wprowadzają zmianę w monotonji odżywiania. Szukanie witamin wszędzie i zawsze nie jest zresztą potrzebne przy normalnej kuchni, znajdziemy je w innych potrawach, konserwy zachowując jako urozmaicenie. Zwykła kapusta kwaszona, jabłko surowe dadzą nam witamin dosyć.

Na kolację, jeśli pani nie ma czasu i sił nic gotować, lepiej zamiast kuropatwy z puszki zjeść białego sera, mleka zsiadłego, dobrego, świeżego albo wędzonego śledzia, kawałek razowego chleba z masłem i herbatę z cytryną. Będzie pani miała w takiej wieczerzy wszystkie wartości odżywcze i nie będzie pani groziło zatrucie. Mimo, że wszyscy jadamy chętnie różne rybki z puszek, jednak żaden lekarz, człowiekowi niedomagającemu na kiszki, takiego odżywiania nie zaleci.

Jakie sporty może uprawiać córka pani? Pani Teresie C.

Bardzo słuszna jest uwaga Pani, że nadmiar sportu może być dla zdrowia niekorzystny. Nietylko nadmiar, ale rodzaj sportu może się dla niejednego okazać niestosowny. Naogół młodzi, zdrowi chłopcy znoszą wszelkie sporty dobrze, chociaż bywały już wypadki rozmaitych naderwań wewnętrznych, nie mówiąc już o zewnętrznych, niekiedy bardzo poważnych. W niektórych szkołach, na posiedzeniach rodzicielskich, lekarze szkolni zwracali uwagę na to, że nawet footbal niezawsze jest tak niewinną rozrywką, na jaką wygląda, a gwałtowne kopanie i wyrzucanie nogami bywa niekiedy przyczyną wewnętrznych zaburzeń.

Kobieta jest zbudowana od mężczyzny słabiej, sport może niewątpliwie wrodzone siły rozwinąć, ale również łatwo przez nieumiarkowanie nietylko nadwerężyć zdrowie, ale spowodować nawet kalectwo.

Pływanie i wioślarstwo są sportami bardzo higjenicznemi, słońce, powietrze i woda są znakomitemi środkami leczniczemi, hartującemi i pobudzającemi apetyt. Tennis używany w miarę wyrabia zręczność i siłę, bieganie rozwija mięśnie nóg, wszelki jednak footbal, skoki wywołujące silny wstrząs wewnętrzny są dla kobiet niebezpieczne i mogą łatwo spowodować wędrujące nerki, opuszczenie jelit, oraz pewne zboczenia ginekologiczne. Mogą temu w pewnej mierze zapobiec dobre mocne pasy, ale są krępujące i niewygodne.

JAK NALEŻY UMAWIAĆ PRACOWNICĘ DOMOWĄ

Trafny i umiejętny wybór pracownicy domowej, stanowi dla każdej gospodyni zawsze aktualny i trudny problem, nad którego pomyślnem rozwiązaniem warto się chwilę zastanowić. Pisaliśmy już o kwestji świadectw i wyszkolenia, wypadnie nam się teraz zająć samą sprawą najmu i wyboru w materjale, jaki w danym razie będzie do rozporządzenia.

Godzimy służące przez specjalne biura, przez ogłoszenia i „po znajomości". W gruncie rzeczy każdy sposób jest dobry jako rozpoczęcie układów, o ile będzie poparty odpowiedniemi rekomendacjami. Na świadectwach, jak wykazaliśmy w poprzednich artykułach, opierać się nie zawsze można, o czem zresztą niejedna pani już się osobiście napewno przekonała. Co się zaś tyczy „świadectw sprawdzanych przez biuro", w większej części wypadków są to bajeczki, nietyle dla grzecznych, ile dla łatwowiernych dzieci.

Jednym z kardynalnych warunków obustronnego zadowolenia jest bezwarunkowo przedstawienie najmowanej pracownicy czekających na nią obowiązków.

Trzeba je przedstawić otwarcie i bez osłonek, z dwojga złego lepiej więcej żądać, niż nęcić do siebie pracownicę obrazem pełnym barw różowych i narazić się potem na dąsy i niezadowolenia.

Nasze pomocnice domowe dzielimy na pięć kategorjy: na a) kucharki, b) młodsze, c) służące do wszystkiego, d) służące przychodnie i wreszcie e) takie, które podejmują się pewnych prac domowych za kuchnię (tak zwana kuchnia za usługę) z dopłatą lub bez.

Domy zamożniejsze, liczniejsze, mające sublokatorów, stołowników, mogą, a nieraz i muszą pozwolić sobie na dwie służące, kucharkę i pokojówkę, czyli tak nazywaną młodszą; dzisiejszy artykuł poświęcamy właśnie tym dwum pierwszym kategorjom, o niańkach zaś, mamkach i wychowawczyniach pomówimy zupełnie odrębnie.

Pani domu, poszukująca pomocnicy, zwraca się nierzadko do Biur Pośrednictwa, albo do Związku służby domowej, gdzie podaje swoje warunki, t. j. wysokość pensji, zakres obowiązków, oraz godziny, w jakich czekać będzie na przychodzące kandydatki.

Naogół sposób załatwiania zapotrzebowań przez biuro jest dosyć niedbały. Jeżeli pani żąda młodej dziewczyny za trzydzieści złotych, przysyłają pani starszą kobietę, która żąda sześćdziesięciu. Nie należy się tem zrażać, spokojnie powiedzieć, że chodzi o co innego, czekać, czy co z tego będzie. O ile przysłą kogoś, z kim warto porozmawiać, musi pani wszystko to, co powiedziała w biurze, powtórzyć przybyłej, bo jej tego prawie napewno nie powiedziano.

Pośredniczeniem przy najmowaniu służby trudnią się pasorzytniczo rozmaite sklepiki i węglarnie, tu odmówią, tam namówią, jednając sobie wśród pań i służących wierne i oddane klientki. Na tem jednak, co nam powie biuro, czy sklep nie będziemy polegały. Z jakiegokolwiek źródła może pani otrzymać służącą, curiculum vitae, jej umiejętności w granicach możliwości i stosunki rodzinne powinna delikatnie zbadać.

Jeżeli pani przyjęła osobę skierowaną z biura, winna biuro za pomocą kartki, którą zapewne będzie miała służąca ze sobą, zawiadomić, że z jego usługi skorzystała.

Co do samych pertraktacyj z kandydatką, o ile nam na pierwszy rzut oka odpowiada, trzeba przedewszystkiem zbadać jej papiery. Szkoda omawiać warunki i porozumiewać się co do przyszłości, jeżeli w dokumentach jest jakaś podejrzana niejasność. Najważniejszy jest dowód osobisty, paszport, względnie metryka, następnie książeczka Ubezpieczalni Społecznej, te papiery muszą być w porządku, co do świadectw to już sprawa całkiem inna. Nawet na takich, które są podpisane znanemi nazwiskami nie można całkiem polegać.

Mogą one oczywiście być do pewnego stopnia wskaźnikami, o ile nie są wogóle sfałszowane. Sama miałam w ręku świadectwo kucharki, która pracowała w kasynie oficerskim na prowincji, a chciała się zgodzić do pensjonatu, opatrzone pieczęciami pułku, które się okazało zupełnie fałszywe, pieczęć zaś przybił jej na dokumencie jakiś miękkiego serca kapral, czy plutonowy.

Cenę i umowę zastosuje pani oczywiście do swoich wymagań. Inaczej pani będzie opłacała kucharkę, która jest zupełnie samodzielna, inaczej taką, którą zechce sama przyuczać.

Jeżeli pani jest wymagająca, nauczyć umie i ma swoje indywidualne gusta, lepiej zrobi biorąc kucharkę młodą, niezarozumiałą, która się da czegoś nauczyć, niż taką, która już wszystkie rozumy pozjadała i nie pozwoli uchybić swojej kompetencji. Jeżeli pani nie zna się na gotowaniu, lub nie może się tem zająć, powinna zdać sobie sprawę z poziomu kuchni, jaką prowadziła najmowana. Dom, z jakiego bierzemy służącą, jest najlepszą gwarancją tego, co ona może umieć. Ostateczną umowę najlepiej odłożyć aż do momentu sprawdzenia świadectwa, o ile jednak pani obawia się, aby jej się łakomy kąsek nie umknął, może się z nią umówić, dać niewielki zadatek i zatrzymać u siebie papiery, żeby mieć pewność, że służąca się zgłosi w umówionym terminie.

Następnie jaknajprędzej trzeba zbadać osobiście świadectwo i stosownie do tego postąpić. Czy zadatek przepadnie, to rzecz względna, zależna przedewszystkiem od najmowanej. Skoro jej pani robi zawód, będzie ona w prawie go zatrzymać, jeżeli jednak ze słów pani widzi, że świadectwa jej są nie w porządku, najczęściej dla uniknięcia przykrości zwraca go bez kwestji.

O ile świadectwa są notorycznie fałszywe, trzeba postąpić zgodnie z prawem, nie wchodzi to jednak w ramy niniejszego artykułu.

Wszelkie wprowadzanie w błąd służącej jest bardzo niepedagogiczne i odrazu na wstępie powoduje kwasy.

Kucharka powinna wiedzieć, ile ma osób do stołu, lepiej nawet zastrzec sobie, że ich może być więcej, musi wiedzieć, czy gotuje na jedną określoną godzinę, czy będzie wydawała obiady kolejno w miarę powracania domowników z pracy, czy szkoły. To samo, co się tyczy kolacji.

Jeżeli mamy dwie służące, umawiamy je najczęściej tak, że w jedną niedzielę, względnie święto, jedna wychodzi po obiedzie na cały wieczór, druga zaś rano do kościoła, w takie dni do pozostającej należy cała robota. W myśl dzisiejszych postępowych dążeń należałoby przyznać i kucharce i pokojówce pewne godziny swobody, w których mogłaby wyjść, przespać się, czy sobie coś zreperować. Godzin tych nie może wyznaczać żadna ustawa, ponieważ regulować to musi układ zajęć wszystkich domowników, należałoby to jednak zgóry ustalić. Zależnie od trybu domowego, pani może przeznaczyć służącej jeden, czy dwa wieczory do dyspozycji, poza świętami, lub dwie godziny co drugi dzień w ciągu dnia na zmianę tak, aby dom nie był wtedy nigdy bez obsługi. Wzajemna pomoc służących musi być bardzo drobiazgowo zgóry określona, bo z wszelkich niejasności powstają między niemi stałe i przykre niesnaski.

Pomimo, że umowa winna być wyczerpująca, nie należy jej prowadzić w tonie śledczym, mniej pytać, a więcej samej mówić, nie zamęczać kandydatki zbędnemi rzeczami, określić spokojnie i rzeczowo swoje wymagania, na tem koniec. Jeżeli pani będzie pytała, czy zużywa mało węgla, czy jest oszczędna i t. p. zawsze otrzyma potwierdzającą odpowiedź, takie pytania skierujemy później, do poprzedniego pracodawcy.

Godząc młodszą, trzeba jej zgóry powiedzieć, czy ma prać sama, czy będzie przychodziła praczka, czy będzie prasowała sztywną bieliznę, cerowała pończochy, otwierała w pewnych godzinach wyłącznie drzwi; czy umie pisać, przyjmować telefon i t. p. Kwestję ubioru trzeba również ustalić, ponieważ zdarza się, że nawet zdolne służące nie chcą się poddać umundurowaniu, albo po pewnym czasie nabierają do niego wstrętu.

Trzeba również skontrolować, czy umie podawać do stołu, zachować specjalne różnice między osobami starszemi, duchownemi i t. p.

Osobny dział dla wszelkiej służby stanowi odpowiedzialność za powierzone rzeczy. Panujący w niektórych domach system „wytrącania" nie powinien być stosowany rygorystycznie. Zrozmiałe jest, że dom niezamożny często zmuszony jest poszukiwać na służbie strat wywołanych niedbalstwem, ludzie zamożniejsi nie mogą jednak żądać zwrotu za stłuczone szklanki, co jest przy pracy wręcz nieuniknione. Jeżeli jednak pomimo przestróg leje służąca gotujący się kompot w kryształową salaterkę, albo łamie widelec srebrny, bo go używa do podważania drzwi; szuflad; wówczas nie chodzi o zwrot wartości; ale o grzywnę karną, jako skuteczną przestrogę.

W tym wypadku; dla zaznaczenia swojej bezinteresowności, dobrze oddać te pieniądze na cel dobroczynny i wyraźnie to wydrukować.

Przy zmianie służby; rzeczy będące pod jej dozorem, ścierki; szkło; porcelana; sztućce; powinny być pod rachunkiem odbierane i oddawane.

O umawianiu pozostałych kategoryj mocnic domowych; pomówimy w przyszłym numerze.

Oksza.



ODNAWIAMY NASZE MIESZKANIE

Nawet przy najskromniejszym budżecie wypadnie od czasu do czasu coś w mieszkaniu odnowić i odświeżyć, ze względów zarówno higjenicznych, jak estetycznych.

Odnawiania gruntownego, to znaczy sufitów, tapet i t. p. nie radziłabym się podejmować samej, zwłaszcza, jeśli się tego nigdy nie próbowało, nawet proste bielenie jest sprawą jakkolwiek w zasadzie łatwą, w praktyce jednak wymaga jewnej wprawy i zręczności.

Najlepiej będzie część trudniejszą, bielenie sufitów i t p. powierzyć ludziom kompetentnym, część jednak odświeżania mogą jednak wziąć na siebie, jak np. malowanie drzwi i okien, które przy odrobinie uwagi nie trudno wykonać samemu.

Pisząc jednak o odświeżaniu mieszkania, pisać będziemy o całokształcie związanych z niem zabiegów z tego względu, że nawet nie zamierzająca nic własnoręcznie wykonać pani domu, może i powinna zdawać sobie sprawę z tego co i jak zrobić należy.

Ileż to razy nawet w dużych miastach specjalista robotnik tak nam odmaluje kuchnię olejno, że po kilku tygodniach odpada farba łuskami, ileż to razy w domu — trzy dni po bieleniu sufitu widać na nim wszystkie dawne rysy. A jeżeli tak pracują w stolicy, cóż dopiero mówić o przygodnym robotniku w małem mieście, albo na wsi.

To też dzielna gospodyni winna znać i kolejność zabiegów przy odnawianiu i materjał do odnawiania potrzebny. Winna wiedzieć czego od malarza wymagać, ile będzie kosztował materjał i w jaki sposób odświeżanie zrobić trwałem.

Przystępując do odnawiania mieszkania wypowiadamy przedewszystkiem wojnę wszelkim szkodnikom. Pisaliśmy już o tem dość obszernie nie będziemy więc tego jeszcze raz tutaj powtarzali. Należy jednak o tem pomyśleć zanim odnawianie rozpoczniemy i skontrolować doskonalee zarówno ściany jak rzeczy, czy nie noszą śladów podejrzanych. Po oczyszczeniu domu z owadów, gryzoniów i brudów, przystępujemy do odnawiania, które zaczniemy od sufitu.

Dziś już w niewielu starych dworach spotykamy drewniane, niebielone sufity, jeżeli jednak mamy do czynienia z takim, trzeba go również od czasu do czasu oczyścić a bedzie wyglądał bardzo pięknie. Myć woda letnią z szarem mydłem i sodą, jeżeli odświeżamy pokój po zaraźliwej chorobie dodajemy jeszcze dla dezynfekcji na kubeł wody przeznaczonej do ostatecznego spłukania 100 g kreoliny. Myć nie nalewając dużo wody, namydlać szmatką, spłukiwać ścierką wilgotną, nie taką z której woda ścieka. Ostrożnie przytem z oczami. Po wyschnięciu zaciągamy poprostu sufit zaprawą do podłogi, najlepiej bezbarwną i w godzinę — dwie potem, froterujemy szczotkami lub suknami. Taki zabieg trudny i męczący ale nie wymagający umiejętności, wykona doskonale pod naszym kierunkiem każdy wyrostek ze wsi, który się zechce tego podjąć.

Sufity malowane należy przedewszystkiem sprawdzić czy potrzebują reperacji. Jeżeli przy opukiwaniu sufit wydaje dźwięk głuchy zdradzający próżnię nie zaś czysty, jakbyśmy uderzali w coś solidnego, twardego. będzie to oczywisty znak że tynk odstaje i należy go odbić. Wszelkie szpary i rysy należy poszerzyć, aby je potem łatwiej było zaprawić. Skoro zadecydujemy odbicie, wypadnie sufit oraz schodzące na ściany boki zmoczyć wodą przy pomocy szczotki i odbijać dobrze wilgotny.

Po zeskrobaniu zasmarujemy nierówności mieszaniną glinki malarskiej czyli t zw. tonu, gipsu i piasku. Proporcję zachowamy taką, że na dziesięć litrów piasku damy półtora litra gipsu i pół litra tonu i wymieszamy dokładnie dodając tyle wody aby było gęstawe ciasto.

Masę taką przygotowujemy w małych stosunkowo ilościach bo szybko wysycha i powtórnie źle przyjmuje wilgoć. Robić zatem tylko tyle ile użyjemy natychmiast. Zacierać równiusieńko przy pomocy szpachli i t. zw. tarki, t. j. narzędzia przypominającego szczotkę, z rączką z wierzchu ale bez włosów.

W ostatnich czasach znikają już z domów naszych dawne gipsowe sztukaterje, o ile jednak nasz sufit jest nimi jeszcze ozdobiony, a są trochę wykruszone, można je do pewnego stopnia uzupełnić. Do masy podanej wyżej dodajemy na szklankę masy pół szklanki gipsu rozrobionego na gęstawą masę z wodą i z tego odrabiamy brakujące ozdoby.

Po wyschnięciu zatarcia, należy sufit namydlić. Na kubełek wody bierzemy ćwierć kilo mydła rozpuszczamy dokładnie i cały sufit raz przy razie dokładnie namydlamy. O ile nie był skrobany należy to wykonać także.

Malujemy w kilka godzin po namydleinu, nie zaszkodzi nawet pozostawić sufit w spokoju do drugiego dnia. Maluje się dwa razy, powtarzając czynność dopiero wtedy, kiedy pierwsze pomalowanie jest zupełnie suche.

Farbę na sufit przygotowujemy jak następuje.

Na jeden sufit średniego pokoju weźmiemy 5 kg tonu, który rozpuścimy w dwóch litrach wody, kiedy jest już zupełnie gładki, dobieramy dla otrzymania śnieżnej białości nieco farbki do bielizny. Do tej białej masy wlewamy klajstru gęstawego, przygotowanego z $^1/_4$ kg mąki żytniej.

Przystępując od odnawiania sufitu i ścian trzeba pomyśleć o zabezpieczeniu instalacji elektrycznej. O ile jak to bywa w nowoczesnych domach, druty ochronione są rurkami ukrytemi w tynku należy tylko uważać, aby ich nie uszkodzić przy odbijaniu, o ile jednak przebiegają nazewnątrz trzeba zwrócić uwagę na to, aby przez namoczenie nie zepsuć instalacji.

W tym celu wykręcamy korki z tablicy przy liczniku, wyłączając w ten sposób instalację i nie włączamy dopóty, dopóki w nich jest choć trochę wilgoci.

(d. c. n.). *Z. W.*

WYRÓB WIN W DOMU

W połowie lipca podaliśmy dwa krótkie przepisy na wino porzeczkowe i jabłecznik, obecnie rozpoczynamy cykl przepisów, obejmujący całokształt produkcji win na podstawach naukowych.

Wino, jest to napój alkoholowy, powstały przez fermentację soku owocowego. Wszystkie wina owocowe są tak samo prawdziwe jak i wina gronowe, bo powstają zupełnie na tych samych zasadach.

Przekonano się, że wina owocowe już prawie w niczem nie ustępują gronowym, dlatego popyt na nie z roku na rok się zwiększa. Wina owocowe są napojem nadzwyczaj zdrowym, gdyż nie zawierają takich domieszek jak: siarka, gips, które w winach gronowych są b. częstym składnikiem. Dziś produkcji win owocowych, szczególniej domowym sposobem, już nic nie wstrzyma i gdyby nie drożyna cukru, pilibyśmy napewno wino codzień do obiadu, jak to jest we Francji na porządku dziennym.

Za produkcją win w Polsce przemawiają względy gospodarcze, społeczne i zdrowotne.

Roczny import win z zagranicy przedstawia 2,000 wagonów żyta, które musimy z kraju wywieść, by zapłacić zagranicy za przywiezione wino. Zwiększając produkcję win krajowych, zwiększylibyśmy spożycie cukru, a co za tem idzie, zwiększylibyśmy i produkcję tego artykułu.

Rówocześnie z rozwojem przemysłu winnego, zwiększylibyśmy obszary zajęte pod sady.

Przy obecnej produkcji sadowniczej, 60% owoców niższego gatunku nie znajduje należytego zbytu, co usunęłoby się, gdyby te owoce obrócić na przeróbkę win. Zwiększona produkcja wina wyparłaby wódkę tak zgubną dla szerokich mas warstw robotniczych. Wino naturalne czyli nie alkoholowe sztuczne, jest napojem ze wszech miar zdrowym. Wino zawiera znaczny % cukru, a co najważniejsze, że zawiera witaminy (życiany), które odgrywają b. ważną rolę w życiu człowieka, a których wódka jest zupełnie pozbawiona. Wina zawierają również b. zdrowe kwasy organiczne, które przy odpowiedniej reakcji chemicznej w naszym przewodzie pokarmowym, usuwają zeń wszelkie substancje szkodliwe dla naszego organizmu. Francuscy uczeni, A. Nodon i G. Curier stwierdzili, że wina posiadają substancje radjoaktywne, które eneargicznie wpływają na czynności życiowe organizmu.

Własność ta sprawia, że wina mają wielkie zastasowanie w lecznictwie, szczególniej wina stare, dojrzałe.

Chcąc przystąpić do wyrobu wina w domu, musimy zadecydować, ile będziemy go robili i z jakiego owocu.

Jeżeli np. chcemy robić wino z porzeczek, wówczas musimy zaopatrzyć się w „gąsior" o pojemności np. 10 l płynu, następnie nabywamy 4 kg porzeczek. Równocześnie z porzeczkami kupujemy 2 kg cukru grysikowego, w drogerji kupujemy paczkę razowych drożdży winnych odpowiedniego gatunku. Prócz nazwy drożdży, na każdej paczce winien się znajdować napis „Vinum", — a na obecność tego napisu należy zwracać szczególniejszą uwagę, gdyż tylko za takie drożdże wytwórnia daje gwarancję, co do ich wartości.

Paczka drożdży wystarcza na 25 l moszczu, t. zn. płynu, z którego wino mamy zrobić. Zawsze należy mieć całą paczkę drożdży, czy wyrabiamy 5 czy 25 l wina.

Oszczędność na drożdżach jest oszczędnością źle pojętą, gdyż pozostałe drożdże w przechowaniu najczęściej podlegają zakażeniu drożdżami dzikiemi. Wino zafermentowane na całej paczce drożdży da szybszą i energiczniejszą fermentację, co na smak wina ogromnie dodatnio wpłynie. Kupując drożdże, kupujemy równocześnie pożywkę. Zawartość torebki pożywki obliczona jest na 25 litrów moszczu.

Przy wyrobie mniejszej ilości wina niż 25 l używa się odpowiednio mniejszej pożywki. Pożywka przechowywana w miejscu suchem, przechowuje się nieograniczenie długo. Nabyć jeszcze należy rurkę fermentacyjną i korek, które służą do zamknięcia gąsiora. Zamiast rurki można użyć oleju parafinowego lub czystej oliwy. Nakoniec zaopatrujemy się w mały kawałek czystej waty i parafinę. Wata służyć będzie do tymczasowego zatkania gąsiora, a parafina — do uszczelnienia korka. Gąsior należy wymyć b. starannie i rurkę fermentacyjną też, następnie przystąpić do wyrobu wina. Początkującym najlepiej pierwszy raz robić wino z żyta, gdyż wyrób jego jest stosunkowo prosty, a w smaku nie ustępuje w niczem winu z najlepszych nawet owoców.

d. c. n.

Irena Michalska.

PIWNICA I ŚPIŻARNIA (ciąg dalszy)

O ile piwnica musi odpowiadać pewnym stałym warunkom, żeby ją wogóle można nazywać piwnicą, o tyle śpiżarnia jest pojęciem niezmiernie rozciągliwem. Komórka przeznaczona na worki z mąką i słoje z konserwami, pokój oddany na ten cel z dużego mieszkania, schowek pod oknem w kuchni, szafka ścienna bez wentylacji, czy z wentylacją na schodach, wszystko to nazywane bywa śpiżarnią.

O idealnej śpiżarni nie wiem czy nawet warto mówić, jest to skarb, o jakim można marzyć, ale skarb rzadki niestety. Duża, widna, sucha, chłodna, z wygodnym stołem, wysoko sięgającemi półkami, drabinką lub schodkami, aby i na najwyższe piętro łatwo można było sięgnąć, z bloczkami dźwigającemi worki, mocnemi hakami na szynkę i słoninę, mniejszemi na grzyby, majeranek, cebulę i t. p. skrzynkami lub szufladami na grochy i kasze, słojami, blaszanemi pudłami, to już nie jest skromna śpiżarnia; ale magazyn; składnk; jakim pocnulubić się może tylko zamożna i to mieszkająca we własnym domu gospodyni. Na wsi, we dworze taka śpiżarnia jest stosunkowo dostępna, wypadnie przeznaczyć na nią pokój od północy, suchy, dający się łatwo przewietrzyć. Półki i schodki a nawet skrzynki można dać zrobić na folwarku przez domorosłego cieślę, cały koszt specjalny to krata w oknie dość gęsta, aby się przez nią kot nie przecisnął, haki i bloczki w suficie. Bez tych ostatnich można się od biedy obyć.

Panie domu wynajmujące mieszkania w cudzym domu, zwłaszcza w dużych miastach, na taką śpiżarnię nie mogą sobie prawie nigdy pozwolić. Odjąć z niedużego lokalu pokój specjalnie na śpiżarnię trudno, zapasów mieszkańcy miast nie robią zazwyczaj w szerszych rozmiarach, obchodzą się więc najczęściej tem co im przypadło w udziale.

Szafka w kuchni pod oknem nazwana szumnie śpiżarnią jest schowkiem, gdzie można złożyć owoce na jutrzejszy kompot, jarzynę na dwa dni, garnuszek z tłuszczem dobrze przykryty i t. p. Zimnego odsłoniętego mięsa, sera etc. trzymać w niej nie należy, z tego względu, że położona nisko nie daje ochrony przed kurzem, który się przedostaje przy zamiataniu kuchni. Pozatem mało w niej powietrza, a jeśli okno jest południowe, a choćby nawet wschodnie czy zachodnie, ściana nagrzewana z zewnątrz czyni taką śpiżarnię do chowania jadła nieodpowiednią.

Śpiżarnia na schodach ma też bardzo duże wady, jeśli chodzi o produkty, które chcemy trzymać dłużej. Jeżeli ma okienko gdzieś na ogródek czy t. p. to bardzo dobrze, o ile jednak ma okno tylko na schody, albo go wcale nie ma, będzie zazwyczaj duszna. Na parterze, wprost drzwi wejściowych, powietrze jest jeszcze jakie takie, wyżej na piętrze, o ile okna nie są na schodach otwierane, będzie zawsze bardzo ciężkie. Z drugiej zaś strony okienko parterowe na podwórze przyjmie wszelki kurz z podwórza, okienka zaś na schody wszelki kurz powstały z zamiatania tychże, z trzepania dywaników (czego nikt nie oduczy naszych służących) i t. p. Takie zatem śpiżarnie do przechowywania odsłoniętych pasztetów, serów, masła zupełnie się nie nadają. Można w nich za to doskonale trzymać dobrze obwiązane słoiki, puszki i t. p., które się nie lękają kurzu.

Jeżeli kto ma tak niewygodną śpiżarnię, będzie zmuszony masło, śmietanę i t. p. wynosić do piwnicy, gdzie może sobie z dużej, starej paki nabytej w sklepie kolonjalnym zrobić osobny schowek, który z wierzchu przykryć można rzadkiem płótnem, muślinem i t. p., aby osłaniały od kurzu, much, a nie tamowały dostępu powietrza.

Powiedziawszy tyle o rodzaju śpiżarni, musimy teraz pomówić o urządzeniu i utrzymaniu śpiżarni takiej jaką nam los ofiarował. Ważnym warunkiem czystości i wrażenia czystości są ochędożne ściany. Bielenie wapnem jest niekosztowne i łatwe a nietylko zapewnia śpiżarni czysty wygląd, ale przez swoje własności dezynfekcyjne ma bardzo duże znaczenie. W ostatnich latach zaobserwowano, że muchy unikają pomieszczeń, w których są niebieskie ściany, domieszka zatem ultramaryny do farby przeznaczonej do bielenia byłaby wskazana tam zwłaszcza, gdzie jest much obfitość.

Półki wymyte dokładnie, wysuszone należycie, wyłożymy papierem, sianem, pasami grubego płótna i t. p.

Wybieloną śpiżarnię, wymyte półki i podłogę trzeba wysuszyć starannem wietrzeniem tak, aby w niej żaden zapach nie pozostał, którym mogłyby przejść później niektóre produkty. Pomalowanie ściany do połowy olejno jest bardzo pożądane, ale stosunkowo kosztowne.

Szkodniki, robactwo i t. p. usuwamy temi samemi sposobami jakie były podane przy opisie piwnicy.

Od much, które do piwnicy rzadko zaglądają, chronimy śpiżarnię przez zakładanie w oknach drucianych siatek, albo szczelne obijanie mocnym tiulem czy muślinem.

Pęk suszonego kwiatu bzu czarnego wypłasza muchy swoim zapachem, nie trzeba go tylko wieszać w pobliżu masła, mleka i t. p. Wrazie jeśli śpiżarnia jest bardzo zapuszczona można zastosować siarkowanie. W czasie siarkowania nic się w śpiżarni nie może znajdować, coby mogło od gazu ucierpieć.

Po starannem zatkaniu okna i uszczelnieniu drzwi, stawiamy w miejscu bezpiecznem, żeby nie spowodować pożaru (półki lepiej usunąć), na cegłach puszkę blaszaną po konserwie czy pastach do podłogi i t. p., wsypujemy w nią do wysokości $^{3}/_{4}$ kawałki siarki, kropimy denaturatem i podpalamy. O ile puszka niepewna i mogłaby się rozlutować; lepiej wstawić ją jeszcze w miskę z piaskiem na dnie. Po zapaleniu natychmiast drzwi zamknąć. Nie zaglądać, ale nasłuchiwać od czasu do czasu, czy się co złego nie dzieje. Jeżeli półek nad płomieniem niema, a puszka stoi w misce z piaskiem, niebezpieczeństwo jest minimalne. Wietrzyć długo, dopóki jest najmniejszy ślad zapachu. Zapalić najlepiej rano, otworzyć wieczorem. W pobliżu nie powinni się znajdować ludzie, ani zwierzęta, zwłaszcza śpiący. Na śpiżarnię na schodach, będącą raczej szafą, wystarczy 100 g, na duże ubikacje liczymy 30 gramów siarki na jeden metr kwadratowy.

Ponieważ jest to zabieg przykry i niezdrowy, stosujemy go tylko w razach ostatecznych. Normalnie mydło, soda, amoniak dolewany do wody, którą szorujemy półki i podłogi, cementowanie dziur, bielenie wapnem i zakładanie trucizny, powinny wystarczyć. W czystej śpiżarni na hakach wbitych w ścianę wieszamy suche zioła, grzyby suszone, woreczki z fasolą, grochem, suszonemi owocami, ryżem i t. p. Cebulę i czosnek, jeżeli musimy trzymać w tej samej ubikacji, wieszamy w kącie oddalonym od masła, chleba i t. p. Na dolnych półkach cięższe paczki czy puszki z cukrem, miodem, słoje z ogórkami, nieco wyżej częściej potrzebne dodatki kuchenne jak oliwa, ocet, smalec, ustawione tak, aby do nich sięgać bez schylania. Konfitury i konserwy, jeśli ich jest dużo, dzielimy na partje, stawiając wysoko przeznaczone na późniejszy użytek, pozostawiając w miejscu łatwo dostępnem słoiki, z których wypadnie czerpać częściej, dla gości, do legumin i t. p.

Szynki, słoninę wieszamy tak, aby nie dotykały ścian, w miejscach bowiem zetknięcia, gdzie nie dochodzi powietrze, zaczynają się niebawem psuć. Ponieważ o długie haki trudno, z niektórych ścian się łatwo wyłamują, lepiej przeprowadzić w większej śpiżarni w jednym kącie drążki do wieszania.

W ciasnej miejskiej śpiżarni, jeśli przez czas pewien chcemy przetrzymać wędliny, wbijamy gwoździe czy haki w brzeg jednej półki tak, aby szynka wisiała między półką a półką. W takiej ciasnej śpiżarni na schodach nie będziemy trzymali cebuli, czosnku i t. p., a jeżeli będziemy, to unikać musimy postawienia masła. Tylko dobrze zamknięte flaszki i słoiki mogą znieść wszelkie sąsiedztwo.

Pani, nie rozporządzająca dobrą śpiżarnią, albo będzie zmuszona wyrzec się niektórych zapasów, albo szukać dla nich miejsc przygodnych.

O śpiżarni na balkonie oraz o zdobywaniu sobie miejsc na produkty w rozmaitych zakątkach pomówimy w przyszłym numerze.

Sz. Pani!

naszym obowiązkiem jest

pismo stale ulepszać i wysyłać je regularnie.

Rewanżem za powyższe, *o który uprzejmie prosimy, będzie popopieranie pisma przez:*

a) stałą prenumeratę (prenumerata daje nam możność uregulowania nakładu, dlatego też jest tańszą od łącznej ceny nabytych, wyszłych w ciągu miesiąca, pojedyńczych numerów o 30 gr miesięcznie. 90 gr kwartalnie, plus, koszt doręczenia pisma do domu, który pokrywa Administracja.

b) regularną i punktualną wpłatę prenumeraty.

c) polecanie tygodnika swoim znajomym.

d) przesyłanie nam życzeń i wskazówek, co tygodnik, zdaniem Pani, powinien zawierać, by się podobał, by był niezastąpionym przyjacielem czytelniczki, jednem słowem, doskonałym.

W SEZONIE „POMIDOROWYM"

Znajdziemy się niebawem w pełnym sezonie „pomidorowym"; zużytkowanie tego owocu; który jest smaczny; bardzo obfity w witaminy i nadzwyczaj tani, zapewnia nam na zimę doskonałe przetwory na zupy, sosy; nawet konfitury.

Świeże pomidory, nawpół dojrzałe, jędrne przechowują się dość długo w chłodnych; suchych piwnicach; w drewnianych luźno zbitych skrzyniach, koszach, lub na półkach; suto przesypane torfem lub trocinami. W każdym razie nawet w pomyślnych warunkach przechowanie takie nie zapewni nam otrzymania owocu pełnowartościowego na cały sezon zimowy. Chcąc zatem zapewnić sobie smaczny produkt na zimę i uchronić od zepsucia nadmiar owocu, musimy przed końcem sezonu zabrać się usilnie do pracy; aby wyzyskać i niesprzedany pomidor dojrzały, i uszkodzony w ten czy inny sposób, i wreszcie niedojrzały; zielony. Przepisów konserwowania mamy sporo, wszystkie one opierają się na trzech najważniejszych zasadach: odwodnienia, przez suszenie i wyduszanie; stosowanie środków przeciwgnilnych — kwas benzoesowy, salicylowy etc. i sterylizację. Ostatnia metoda może najkosztowniejsza, pod względem zachowania smaku i zapachu; stoi bezsprzecznie najwyżej. Sterylizowanie, czyli stosowanie wysokiej ciepłoty; polega na tem, że owoc odpowiednio przygotowany, przyprawiony; gotowany czy surowy; zależnie od przeznaczenia, o czem będzie mowa przy danych przepisach, umieszcza się w dobrych mocnych słojach; wyrabianych specjalnie do tego celu, lub w butelkach szczelnie zakorkowanych i gotuje; względnie trzyma czas pewien w wysokiej, począwszy od 50 stopni C.; ciepłocie. Dla różnych produktów stosuje się rozmaitą ciepłotę. Ogólnie jednak można powiedzieć, że najskuteczniejsze i najprostsze, obchodzące się bez termometrów będzie zwykłe gotowanie słojów czy butelek w czystych kociołkach, w ścierkach czy słomie; aby je uchronić od zderzenia. Słoje mają zamknięcia już dostosowane, jeżeli używamy butelek; np. bardzo dobrych do tego celu butelek po winie, korkujemy je dobrze przed gotowaniem, a po ostudzeniu zalewamy pakiem; parafiną i woskiem lub lakujemy. Naczyń nie należy napełniać zbyt wysoko. Wstawiać należy w wodę chłodną, conajmniej ciepłą; po dostatecznem gotowaniu; które się winno odbywać na wolnym ogniu; nie za silnie wrzeć i kipieć, kocioł od ognia odsunąć; słoje zaś wyjmować po przestygnięciu. Jeżeli są mocno ciepłe; ustawić na podesłaniu i okryć chociaż papierem, słomą i t. p., żeby nie popękały od przewiewu.

Konserwowanie mieszane. Najpopularniejszą do niedawna formą konserwowania pomidorów do użytku kuchennego w zimie, było tak zwane purée czyli duszone i przecierane pomidory w butelkach. Fermentowały one jednak dość często, i wysadzały korki. W ostatnich latach takie purée zostało niemal całwicie wyparte przez konserwowanie za pomocą salicylowego kwasu. Jest to sposób prosty, pewny; jednak nie tak idealny; za jaki dość powszechnie uchodzi. Stosuje się go jak następuje: ładne, dojrzałe pomidory przepuszczamy przez maszynkę do siekania mięsa; wlewamy do misek. Bierzemy tyle gramów kwasu salicylowego, ile wzięliśmy kilogramów pomidorów; wsypujemy w miazgę i po rozmieszaniu pozostawiamy na noc, aby się kwas dobrze rozpuścił. Nazajutrz mieszamy powtórnie i rozlewamy w butelki. Szczelnie korkujemy. Tak przyprawione pomidory nie psują się wcale i zachowują ładny kolor, co się tyczy smaku tracą go bezwarunkowo wraz z zapachem. Cierpkość zaś salicylu, dodana do cierpkości pomidora sprawia, że stosując taką konserwę do robienia zupy w małej ilości, otrzymujemy potrawę bez smaku, dodając zaś więcej konserwy, otrzymujemy cierpką. Nie chcemy bynajmniej twierdzić; że jest to sposób bezwartościowy, można mieć jednak produkt lepszy, godząc ze sobą rożne systemy.

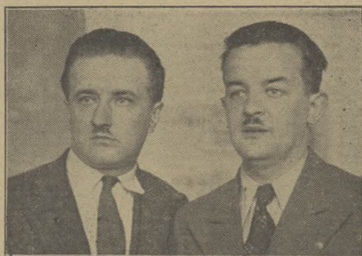
Z osobistego doświadczenia, za najlepszy uznać muszę sposób następujący. Pomidory oczyszczone z brudu, wybrane z pestek rozgotować w rondlu ostrożnie, aby nie przypalić; posolić. Na cztery litry tego purée wsypać jeden gram kwasu salicylowego, doskonale wymieszać, nastawić na parę godzin; znów wymieszać, zlewać w słoje czy butelki; sterylizować minut 40. Krótkie duszenie i mała ilość salicylu nie psują smaku, pewna zaś ilość kwasu łącznie ze sterylizacją zapewnia nieograniczoną trwałość konserwie.

Buljon. Należy wspomnieć dla ścisłości o buljonie z pomidorów oraz suszu; są to jednak sposoby dość błyskotliwe i mało celowe; tam jednak; gdzie owocu jest bardzo wiele, a piec piekarniany, względnie suszarnia ułatwiają pracę, można je stosować. Zrobienie buljonu polega na tem, że zwykłe purée zrobione, jak wyżej; bez sterylizowania, rozsmarowuje się na grubość palca na papierze, na podkładzie z deski czy grubej tektury i przesusza w piecu po chlebie lub w zwykłej kuchni, w temperaturze mniej więcej 60 stopni C. Gdy podeschnie; pokrajać w pasy na dwa palce szerokie; przylgnięty papier obmyć i obsuszyć na drugiej stronie. Suche platki powinny mieć konsysencję skóry na podeszwy t. j. być suche; ale zachować pewną giętkość, przed użyciem na zupę; sos etc. rozmoczyć.

Susz otrzymujemy w następujący sposób: dojrzałe pomidory oczyszczamy z pestek po przekrajaniu na pół i suszymy na lassach, deszczółkach i tem podobnie w temperaturze 50 — 70 stopni C.; poruszając od czasu do czasu; aby nie przylgnęły. Susz powinien być w dotknięciu wyschnięty, ale nie sztywny; ani kruchy. Na zupę, sos; etc. namoczyć, dusić z masłem.

Konserwowanie całych pomidorów. Można do tego celu użyć owoców dojrzałych i zielonych; ale dobrze rozwiniętych. Te ostatnie służą specjalnie do faszerowania. Przebrane pomidory umyć w przegotowanej wodzie; nakłuć parę razy cienkiem drewienkiem, ułożyć w słoiku, zalewając wodą z solą; przegotowawaną i słodzoną, biorąc na litr wody łyżkę soli. Można dodać szczyptę kwas salicylowego. Sterylizować 10 minut licząc od zagotowania. Sterylizując bez soli, lepiej po dwóch, trzech dniach sterylizowanie powtórzyć.

Konfitura z dojrzałych pomidorów. Obciągnięte, po oparzeniu, ze skórki jędrne, dojrzałe pomidory, oczyścić z pestek i pokrajać w regularne kawałki, wielkości mniej więcej wiśni. Na kilo takiego miąższu wziąć kilo cukru, zrobić syrop z dwoma szklankami wody, włożyć dwa, trzy, kawałki imbiru, wsypać pomidory, zagotować, odstawić. Nazajutrz wolno dosmażyć przez 30 minut, wlewając pod koniec smażenia pastylkę gramową benzoesu, rozpuszczoną w ¼ szklanki wrzątku. Przechować w słoikach zwykłych pod pergaminem lub w słojach sterylizacyjnych.



Trzy stutysięczne wygrane, które wylosowano 16 b. m., jako w ostatnim dniu ciągnieniu III-ej klasy Loterji Państwowej, padły w kolekturach warszawskich na n-ry: 103052, 59861 i 35922.

Na załączonej fotografji widzimy dwuch kolegów, mechaników z zawodu, którzy nabyli do spółki jedną z ćwiartek n-ru 103052 — p. p. Jeżaka i Rajmana.

Obecnie wchodzimy w okres IV-ej klasy, w której główna wygrana — jak wiadomo — wynosi miljon złotych. Ale ci nawet, którzy nic w tej klasie nie wygrają powinni skrzętnie zachować swój los, gdyż uprawnia on do wzięcia udziału w dodatkowem bezpłatnem ciągnieniu gwiazdkowem, które odbędzie się 20 grudnia r. b.

JADŁOSPIS OSZCZĘDNY

Układając w poprzednich numerach budżet oszczędnościowy zaznaczyłam, że zup mlecznych nie zaliczam do dań obiadowych, ponieważ uważam, że mleko powinno nam służyć rano do kawy prawdziwej czy zbożowej, do kakao i herbaty, wieczorem zaś polecam osobom znoszącym dobrze mleko zupy mleczne, mleko kwaśne i t. p. Dlatego z obiadów wykluczyłam już mleko, aby nie obrzydło nam zupełnie. Zrozumiałe jest, że jeżeli która z pań gospodyń nie podaje zup takich wieczorem, może je dać do obiadu. Podaję dziś jadłospis na dwa tygodnie obliczony na bardzo skromne warunki.

To, że podaję w nim kilka potraw na jeden dzień, robię dlatego, aby dać możność pani wykreślenia czegoś, czego domownicy nie jadają, albo czego w danej miejscowości trudno dostać. Bywają okolice, że łatwiej i taniej dostaniemy gęś niż wieprzowinę i t. p., że pieczarki do zupy ryżowej, którą w jadłospisie podaję, zbierzemy same bez kosztów. Każda z pań wybierze sobie zatem to, co jej będzie odpowiadało. Potraw jest tyle, że w każdym dniu mamy pomieszczone właściwie dwa obiady, tak że z dwutygodniowego jadłospisu łatwo ułożyć obiady na cały miesiąc.

N. Zupa szczawiowa z kartoflami.
Zupa z dyni.
Nóżki cielęce w cieście z sosem pomidorowym lub surowym szczypiorkowym.
Budyń z kapusty.

P. Zupa jarzynowa (2) z grzankami.
Zupa ryżowa (14).
Babka kartoflana z sosem.
Pierogi z serem lub wiśniami.

Wt. Pomidorowa z kaszą perłową.
Mleko kwaśne z kartoflami.
Kluski z kartofli.
Makaron z jajami.

Śr. Kapuśniak leniwy.
Żurek chlebowy.
Kasza kartoflana z makiem.
Budyń z jaglanej kaszy.

Czw. Ogórkowa z kartoflami.
Wiśniowa lub z bzu czarnego (25).
Galaretka z nóg wołowych, sałata z jarzyn.
Serce i płucka baranie.

P. Zupa z fasoli.
Kluski hreczane na mleku.
Śledzie z kartoflami.
Placuszki słodkie z kartofli.
Mizerja z kartoflami.
Pomidory z grzybami (20).

S. Krupnik (12).
Zupa ze świeżych grzybów lub rydzów (24).
Pyzy (20).
Makaron z sosem pomidorowym.

N. Kartoflanka na baraninie.
Mleko gorące z kartoflami albo z czarną kaszą.
Rosół.
Baranina z marchwią (18—19).
Budyń z grzybów.
Pierożki z mięsa z rosołu.

P. Kalafjorowa z grzankami.
Zacierka na mleku.
Gąski lub kurki duszone.
Bliny z masłem.
Pierogi leniwe.

Wt. Zupa piwna z serem (14).
Jabłkowa.
Pomidory lub bakłażany (24).
Flądry lub śledzie smażone z sałatą z kartofli (17).
Kalafjor z jajami (21).

Śr. Kapuśniak (12).
Barszcz zabielany (4).
Owsianka (20).
Risotto z baraniny albo ryż zapiekany (4).
Knedle.

Czw. Kartoflanka przecierana (14).
Lane kluski na mleku.
Cynadry wołowe.
Fasola z jabłkami.
Budyń z chleba sitkowego (5).

P. Zupa rybna.
Kaszka na grzybowym smaku (13).
Kotlety z kartofli z sosem (14).
Dorsz à la Nelson.
Racuszki z kartofli (12).

S. Zupa włoska (17).
Grochówka (4).
Kiszka smażona z kartoflami.
Pasztet z kartofli.
Kotlety ze świeżych grzybów (24).

N. Kartoflanka pomidorowa.
Okroszka.
Kapusta faszerowana (4).
Jaja sadzone w occie.
Makaron zapiekany z jajami.

Konfitura z zielonych pomidorów. Małe, zielone pomidory, nakłóć, sparzyć, odcedzić. Na kilo owocu wziąć kilo cukru, dwie szklanki wody, laskę wanilji, cytrynę, pokrajaną w cienkie plastry, bez pestek, zagotować, o ile cytryna puści mało soku i syrop okaże się za gęsty, dolać trochę wody, wrzucić pomidory i smażyć tak długo, dopóki owoce nie staną się żółtawe i robią wrażenie przezroczystych. Dodać na kilo pomidorów pastylkę benzoesu, j. w., przechować, jak zwykle, w słoikach szczelnie zamkniętych. Jeżeli ktoś ma do benzoesu uprzedzenie, może go zastąpić kwasem salicylowym, który będąc kwaśny, nadaje się szczególnie do mdłych konfitur i nie posiada aptecznego zapachu, jak natrium benzoicum. Można, oczywiście, obejść się bez tych chemikalji, jak się obchodziły nasze matki, musimy jednak wówczas podwoić ilość cukru i zaglądać częściej do słoików, czy nie fermentują.

Galaretka pomidorowa. Cztery ładne pomidory rozgotować w trzech szklankach wody lub lepiej buljonie Maggi. Posolić, trochę popieprzyć przefasować. Wymoczyć żelatynę w zimnej wodzie, przełożyć do przefasowanego soku, rozpuścić i zagotować ciągle mieszając. Wcisnąć sok z cytryny. Zastudzić. Na szklankę soku damy 3 listki żelatyny. Galaretką tą posiekaną przybieramy zimne dania i sałaty. Można nią też zalać półmisek z zimnem mięsem, wędliny i t. p.

Befsztyk z pomidorami po tatarsku. Szklankę mięsa wołowego, uskrobanego z miękkiej części wołowiny, np. polędwicy, posolić, popieprzyć, dodać łyżkę świeżej oliwy, usiekaną hiszpańską cebulę, pół szklanki gęstego pomidorowego purée, doprawionego solą i pieprzem, dobrze wymieszać, ułożyć na podłużnym półmiseczku, ogładzić, posypać po wierzchu cebulką. Można także dodać kawałeczki doskonałego, delikatnego śledzia, albo na wierzchu ułożyć pokrajanego w dzwonka.

Kompot. Zielone, ale duże pomidory pokrajać w talarki, odrzucić czubki, wybrać pestki. Zrobić lekki syrop, włożyć kawałek wanilji, drobno posiekanej skórki cytrynowej, kawałek imbiru, albo kilka goździków. Chwilę pogotować; wyjąć imbir, goździk i wanilję, włożyć pomidory, ugotować aż będą miękkie. Odstawić i wcisnąć sok z cytryny. Kompot ten sam przez się dość smaczny, smakuje doskonale i wygląda bardzo ładnie w połączeniu z kompotem z jabłek ugotowanym osobno.

Jeżeli Pani sobie życzy

otrzymywać tygodnik do domu regularnie już w piątek, należy wpłacić prenumeratę w kwocie zniżonej, 1 zł miesięcznie, lub 3 zł kwartalnie, niebieskim przekazem rozrachunkowym, który może Pani nabyć w każdym urzędzie pocztowym w cenie 1 grosza.

Celem uniknięcia pomyłek w wysyłce pisma prosimy wypisać czytelnie i dokładnie adres i okres czasu, za który prenumeratę Pani wysyła.

Marmelada pomidorowa. Sparzone i obrane ze skórki pomidory, oczyścić z pestek, wycisnąć lekko z soku ułożyć w misce do smażenia konfitur. Na 10 kilo owoców dać 8 kilo cukru, dwie szklanki wody, rozmieszać i gotować ostrożnie, aby nie przypalić. Włożyć, do smażenia, dla zapachu, laskę cynamonu, laskę wanilji, trochę otartej skórki z pomarańczy. Gdy masa zacznie gęstnieć, wlać 4 - 5 pastylek benzoesu, jednogramowych, rozpuszczonych w pół szklanki gorącej wody, podsmażyć chwilę i odstawić. Kłaść w niskie, szerokie słoje, obwiązać papierem pergaminowym.

Najciekawsze audycje Polskiego Radja w Warszawie od dn. 25.VIII-31.VIII.

NIEDZIELA, 25. VIII. 1935 r.

8.30 — Audycja poranna.
9.02 — Muzyka.
9.30 — Pogadanka sportowo-turystyczna.
10.00 — Transmisja Nabożeństwa.
12.03 — „W kraju dawnych Jaźwingów".
12.20 — Poranek muzyczny.
W przerwie fragment słuchowiskowy p. t. „Safanduły", Wiktora Sardou.
14.00 — Muzyka salonowa.
14.57 — Wiadomości meteorologiczno-rolnicze.
15.00 — „Nasza hodowla koni" — pogadanka.
15.00 — Muzyka.
15.22 — „Przegląd rynków produktów rolnych".
15.35 — Słuchowisko wiejskie.
16.00 — Utwory na theoli.
16.15 — Audycja muzyczna.
16.45 — Szkic literacki.
17.00 — Koncert.
18.00 — Transmisja z Obozu w Truskawcu.
18.15 — Muzyka francuska .
18.30 — „Cała Polska śpiewa".
18.45 — Granica - Polsko - Sowiecka „nad Zbruczem".
19.10 — Koncert.
19.25 — Muzyka salonowa.
19.30 — „Życie angielskie bez różowych okularów".
20.00 — Koncert.
20.45 — Wyjątki z pism Józefa Piłsudskiego.
20.50 — Dziennik wieczorny.
21.00 — „Tańce 18 i 19 wieku".
21.30 — „Na wesołej lwowskiej fali" (ze Lwowa).
22.00 — Wiadomości sportowe.
22.20 — „Nasza marynarka gra".
23.05 — Muzyka taneczna.

PONIEDZIAŁEK, 26. VIII. 1935 r.

6.30 — Audycja poranna.
11.57 — Sygnał czasu i hejnał.
12.03 — Wiadomości meteorologiczne i Dziennik południowy.
12.15 — Koncert Małej Orkiestry P. R.
13.00 — Chwilka dla kobiet.
13.05 — Muzyka wokalna.
13.15 — Przegląd giełdowy i wiadomości o eksporcie polskim.
13.30 — Koncert muzyki salonowej.
16.00 — Audycja dla dzieci.
16.15 — Koncert solistów.
16.30 — Codzienny odcinek prozy.
17.00 — Recital fortepianowy.
17.25 — Muzyka.
18.00 — „Odczyt z cyklu" Ze świata wielkich i drobnych wynalazków.
18.15 — „Cała Polska śpiewa".
18.30 — Skrzynka ogólna.
18.40 — Chwilka społeczna.
18.45 — Muzyka.
19.15 — Koncert reklamowy.
19.30 — Audycja literacka.
19.50 — Szkic literacki.
20.00 — „Skrzynka rolnicza".
20.10 — Lekkie piosenki.
20.45 — Dziennik wieczorny.
21.00 — Koncert symfoniczny.
22.00 — Wiadomości sportowe.
22.10 — Mała Orkiestra P. R.

WTOREK, 27. VIII. 1935 r.

6.30 — Audycja poranna.
11.57 — Sygnał czasu i hejnał.
12.03 — Dziennik południowy.
12.15 — Muzyka salonowa.
13.00 — Chwilka dla kobiet.
13.05 — Koncert.
13.30 — Z rynku pracy.
15.15 — Przegląd giełdowy i wiadomości o eksporcie polskim.
15.30 — Koncert w wyk. Orkiestry Wojskowej.
16.15 — Mussorgski-Ravel: Obrazki z Wystawy.
16.50 — Codzienny odcinek prozy.
17.00 — Koncert w wyk. wileńskiej Ork. kameralnej.
18.00 — „Ptasie mleko" pogadanka.
18.10 — Wiersz Jerzego Liberta.
18.15 — „Cała Polska śpiewa".
18.30 — „Skrzynka techniczna".
18.40 — „Życie artystyczne i kulturalne stolicy".
18.45 — Muzyka.
19.15 — Koncert reklamowy.
19.30 — Duet wokalny — piosenki płyty.
19.50 — Pogadanka aktualna.
20.00 — Wiadomości rolnicze.
20.10 — Kapela Kujawska.
20.45 — Dziennik wieczorny.
21.00 — Muzyka lekka — piosenki kabaretowe.
21.30 — Koncert.
22.30 — Wiadomości sportowe.
22.40 — Mała Orkiestra P. R.

ŚRODA, 28. VIII. 1935 r.

6.30 — Audycja poranna.
11.57 — Sygnał czasu i hejnał.
12.03 — Dziennik południowy.
12.15 — „Dla naszych letnisk i uzdrowisk", koncert.
13.00 — Chwilka dla kobiet.
13.05 — Muzyka wokalna.
13.15 — Przegląd giełdowy i wiadomości o eksporcie polskim.
15.30 — Koncert.
16.00 — Pogadanka dla kobiet.
16.15 — Muzyka taneczna.
16.50 — Codzienny odcinek prozy.
17.00 — Koncert kameralny.
17.25 — Recital skrzypcowy.
18.00 — Wesoły skecz.
18.15 — „Cała Polska śpiewa".
18.30 — Pogadanka dla dzieci".
18.40 — „Życie kulturalne i artystyczne stolicy".
18.45 — Ulubione melodje z filmów dźwiękowych.
19.15 — Koncert reklamowy.
19.30 — Piosenki w wykonaniu Tadeusza Faliszewskiego.
19.50 — Reportaż z cyklu „Samoloty i ludzie".
20.00 — Pogadanka Łowicka.
20.10 — Muzyka lekka.
20.45 — Dziennik wieczorny.
20.55 — „Obrazki z życia dawnej i współczesnej Polski".
21.00 — Koncert Chopinowski.
21.30 — Przegląd humoru zagranicznego.
21.40 — Pieśni polskie.
22.00 — Wiadomości sportowe.
22.10 — Mała Orkiestra P. R.

CZWARTEK, 29. VIII. 1935 r.

6.30 — Audycja poranna.
11.57 — Sygnał czasu i hejnał.
12.03 — Wiadomości meteorologiczne i Dziennik południowy.
12.15 — Muzyka symfoniczna.
13.00 — Chwilka dla kobiet.
13.05 Utwory fortepianowe.
13.15 — Przegląd giełdowy i wiadomości o eksporcie polskim.
15.30 — Zespół kameralny.
16.00 — Audycja dla dzieci młodszych.
16.15 — Pieśni ludowe.
16.30 — Sonata e-moll J. Brahmsa.
16.50 — Codzienny odcinek prozy.
17.00 — Koncert Orkiestry.
18.00 — „Książka i wiedza".
18.10 — Wiersz Jana Kasprowicza.
18.15 — Wiązanka pieśni śląskich w wykonaniu Chóru Kolejarzy.
18.30 — „Dokąd jechać w święto".
18.45 — Muzyka lekka.
19.15 — Koncert reklamowy.
19.30 — Fantazje operetkowe.
19.50 — Pogadanka aktualna.
20.00 — Pogadanka rolnicza.
20.10 — Koncert w wykonaniu Małej Orkiestry.
20.45 — Dziennik wieczorny.
21.00 — Koncert skrzypcowy.
21.30 — Teatr Wyobraźni nadaje operetkę Genégo p. t. „Wróg muzyki".
22.00 — Wiadomości sportowe.
22.10 — Mała Orkiestra P. R.

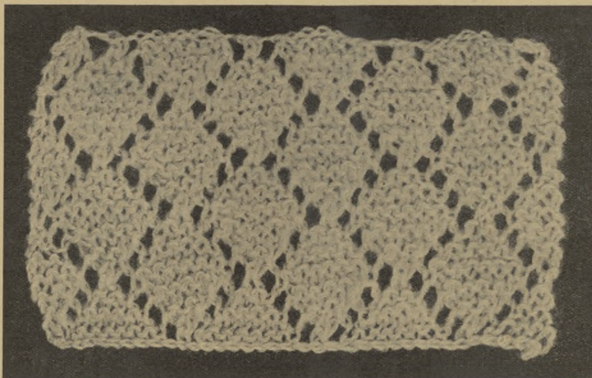
PIĄTEK, 30. VIII. 1935 r.

6.30 — Audycja poranna.
11.57 — Sygnał czasu i hejnał.
12.03 — Wiadomości meteorologiczne i Dziennik południowy.
12.15 — Koncert w wyk. ork. wojskowej.
13.00 — Chwilka dla kobiet.
13.05 — Muzyka niemiecka.
13.30 — Z rynku pracy.
15.15 — Przegląd giełdowy i wiadomości o eksporcie polskim.
15.30 — Muzyka salonowa.
16.00 — Pogadanka.
16.15 — Piosenki włosko - hiszpańskie.
16.35 — Pogadanka dla chorych.
16.50 — Codzienny odcinek prozy.
17.00 — Recital skrzypcowy.
17.30 — Pół godziny walców.
18.00 — Najpogodniejsze pogranicze.
18.15 — „Cała Polska śpiewa".
18.30 — „Skrzynka ogólna".
18.40 — Chwilka społeczna.
18.45 — Koncert wieczorny.
19.15 — Koncert reklamowy.
19.30 — Trio fortepianowe.
19.50 — Aktualny monolog.
20.00 — „Skrzynka rolnicza".
20.10 — Lekkie utwory fortepianowe.
20.35 — Stefan Witas śpiewa piosenki.
20.45 — Dziennik wieczorny.
21.00 — Koncert symfoniczny muzyki rosyjskiej.
22.00 — Wiadomości sportowe.
22.10 — Mała Orkiestra P. R.

SOBOTA, 31. VIII. 1935 r.

6.30 — Audycja poranna.
11.57 — Sygnał czasu i hejnał.
12.03 — Wiadomości meteorologiczne i Dziennik południowy.
12.15 — Koncert.
13.00 — Chwilka dla kobiet.
13.05 — Fantazje operowe.
14.30 — Nowości z płyt.
15.25 — „Nasz handel morski".
15.30 — Słuchowisko dla dzieci.
16.00 — „Skrzynka techniczna".
16.15 — Pieśni.
16.35 — Polskie tańce ludowe.
16.50 — Codzienny odcinek prozy.
17.00 — „Dla naszych letnisk i uzdrowisk", koncert.
18.00 — Poradnik sportowy.
18.10 — Wiersz Konstantego Gałczyńskiego
18.15 — „Cała Polska śpiewa".
18.30 — Przegląd wydawnictw.
18.40 — „Życie kulturalne i artystyczne stolicy.
18.45 — Muzyka lekka.
19.15 — Koncert reklamowy.
19.30 — „Nasze pieśni".
19.50 — Pogadanka aktualna.
20.00 — Wiadomości rolnicze.
20.10 — Koncert.
20.45 — Dziennik wieczorny.
21.00 — Audycja dla Polaków z zagranicy.
21.30 — „Świat duchów w przyrodzie" — koncert.
22.00 — Wiadomości sportowe.
22.10 — „Frontem do wsi". Lekka audycja literacko - muzyczna.
22.30 — Koncert.

WZÓR ŚCIEGU „KWADRACIKI"



Cała robota na prawo, próbka 31 oczek.

1 rz.: 1 ocz., 1 ocz. narz., 7 ocz., 1 ocz. narz., 2 ocz. razem, 1 ocz. narz., 7 ocz., 1 ocz. narz., 2 ocz. razem, 1 ocz. narz. 7 ocz., 1 ocz. narz.

2-gi: wszystkie parzyste przerobić zwyczajnie na prawo.

3 rz.: 2 ocz., 1 ocz. narz., 2 ocz. razem 3 ocz. ×, 2 ocz. razem, 1 ocz. narz., 3 ocz., 1 ocz. narz. 2 ocz. razem, 3 ocz., 2 ocz. razem, 1 ocz. narz., 3 ocz., 1 ocz. narz., 2 ocz. razem, 3 ocz. ×, 2 ocz. razem, 1 ocz. narz.

5 rz.: 3 ocz., 1 ocz. narz., 2 ocz. razem, 1 ocz., 2 ocz. razem, 1 ocz. narz., 3 ocz. ×, 1 ocz. narz., 2 ocz. razem, 1 ocz. narz., 3 ocz. ×, 1 ocz. narz., 2 ocz. razem, 1 ocz., 2 ocz. razem, 1 ocz. narz.

7 rz.: 4 ocz., 1 ocz. narz., 3 ocz. przerobić razem, 1 ocz. narz., 7 ocz. ×, 1 ocz. narz., 3 ocz. przerobić razem, 1 ocz. narz., 7 ocz. ×, 1 ocz. narz., 3 ocz. przerobić razem, 1 ocz. narz.

9 rz.: 2 ocz., 2 ocz. razem, 1 ocz. narz., 3 ocz., 1 ocz. narz., 2 ocz. razem, 3 ocz., 2 ocz. razem, 1 ocz. narz., 3 ocz. ×, 1 ocz. narz., 2 ocz. razem, 3 ocz., 2 ocz. razem 1 ocz. narz. ×, 3 ocz., 1 ocz. narz., 2 ocz. razem.

11 rz.: 1 ocz., 2 ocz. razem, 1 ocz. narz., 3 ocz., 1 ocz. narz., 2 ocz. razem, 1 ocz. razem, 1 ocz., 2 ocz. razem, 1 ocz. narz. ×, 3 ocz., 1 ocz. narz., 2 ocz. razem, 1 ocz., 2 ocz. razem, 1 ocz. narz. ×, 3 ocz., 1 ocz. narz.

„PRAKTYCZNA PANI" tygodnik ilustrowany wychodzi w każdą sobotę. **Redakcja i Administracja: Warszawa, Solec Nr. 87, tel. 244-18** Redakcja czynna codziennie od godz. 10 — 14-ej.

Prenumerata z odnoszeniem do domu przez pocztę: miesięcznie 1 zł., kwartalnie 3 zł., pół rocznie 6 zł., rocznie 12 zł. Numer pojedyńczy 30 gr.

Prenumerator nie ponosi kosztów przesyłki pieniędzy do Administracji, **o ile pieniądze nada za pośrednictwem pocztowego przekazu rozrachunkowego** (w kolorze niebieskim), który można nabyć w każdym urzędzie pocztowym w cenie 1 gr.

W sprawach dotyczących **rękopisów i treści pisma** prosimy zwracać się **wyłącznie do Redakcji,** w sprawach odnoszących się do **przedpłaty, ekspedycji, pokrycia należności oraz ogłoszeń — wyłącznie do Administracji**, nie zaś pod osobistym adresem redaktorki. Rękopisów nie zwraca się. W razie wypadków spowodowanych siłą wyższą w zakładzie, strajków i t. p. wydawnictwo nie odpowiada za regularne dostarczenie pisma i abonenci nie mają prawa domagać się niedostarczonych numerów lub odszkodowania.

Redaktorka ANTONINA DEMBIŃSKA. Wydawca: Towarzystwo Wydawnicze „Bluszcz", Warszawa.
Druk i Klisze w Zakł. Graficznych Towarzystwa Wydawniczego „Bluszcz", Warszawa, Solec 87.

Fartuszki do ogrodu i do sprzątania



350 pp. Fartuch—suknia, wykonany z trwałego, deseniowego materjału może zastąpić suknię. Z białego płótna odpowiedni dla lekarki, felczerki, dentystki i t. p.

351 pp. Fartuszek z kieszonką przeznaczoną na kłębek.

352 pp. Specjalny fartuch z mocnego materjału przeznaczony do pracy w ogrodzie.




345 - 346 pp. Dwa milutkie szlafroki dla dwunastoletnich dziewczynek z miękkiej kolorowej flanelki.
347-348 pp. Staniczki z przypinanemi majteczkami z haftowanego płótna, mogą stanowić jedyne ubranie trzyletniej osoby ale także wdzięczne i praktyczne desous.
349 pp. Pyjamas z surowego jedwabiu dla damy cztero-pięcioletniej.

346

345





347

348

349

FARTUSZKI GOSPODARSKIE



342 pp. Fartuszek ochraniający przód sukni. 343 pp. Praktyczny fartuch gospodarski. 343 pp. Fartuch su-

linja załamania

bok

bok

środek tyłu bez szwu

zmarszczyć

kieszeń

mankiet

Fałda

bok

bok

zmarszczyć

przód

pasek

kołnierz

Fałda

środek przodu bez szwu

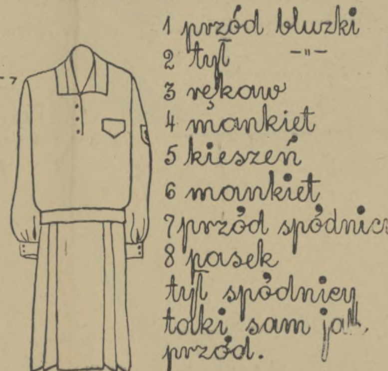
środek przodu bez szwu

Serwetka okrągła z cienkiego białego płótna haft angielski

Praktyczna Pani Nr. 26 1935 r.

połowa

PRZEPISOWY MUNDUREK SZKOLNY NA LAT 8-10



1 przód bluzki
2 tył —"—
3 rękaw
4 mankiet
5 kieszeń
6 mankiet
7 przód spódnicy
8 pasek
tył spódnicy taki sam jak przód.

